

Pastramă de Oaie – REȚETA VECHE DE LA STÂNĂ



Pastramă de Oaie – REȚETA VECHE DE LA STÂNĂ



Această rețetă de pastramă de oaie este perfectă pentru sărbători sau pentru o masă specială, oferind un gust deosebit și o experiență culinară autentică. Poftă bună!

- 4-5 kg carne de oaie (pulpă, coaste, etc.), fără oase

Precodimentare Pastramă de Oaie:

- 1 1/2 lingură de sare neiodată, aprox 20-30 gr de sare
- 1 lingură de piper proaspăt mărunțit, nu fin
- 8-12 g cimbru 2-3 linguri

Saramură, marinată pentru Pastramă de Oaie;

- 1.5 L vin alb demisec
- 1-1,2 L apă rece
- 1 lingură de piper boabe
- 2 linguri de sare, aprox 40-50 g
- 4-8 g cimbru 1-2 linguri
- 2-3 cepe medii (roșii)
- 2-3 ardei iuți

▪ 4 căciulii de usturoi, sau după gust

1. Îndepărtați pielea și excesul de grăsime de pe carnea de oaie. Tăiați carnea în bucăți potrivite.



2. Presărați sare, piper și cimbru pe fiecare bucată de carne. Lăsați carnea să absoarbă condimentele.

3. Amestecați vinul cu apa într-un recipient mare. Adăugați sarea, piperul boabe, cimbru, ceapa tăiată în fâșii, ardeii iute tocat și usturoiul zdrobit (cu coajă).

4. Puneți carnea în saramură, asigurați-vă că este complet acoperită. Lăsați carnea la marinat în frigider timp de 10 zile, întorcând-o din două în două zile.



5. Scoateți carnea din saramură și atârnați-o la uscat/zvântat pentru 24 de ore.

