

Șunculiță de „BALCON” Fiartă în MOARE | Slănină Fiartă în Zeamă de Varză



Șunculiță de „BALCON” Fiartă în MOARE | Slănină Fiartă în Zeamă de Varză



Această rețetă oferă o alternativă excelentă pentru a obține gustul afumat al șunculiței fără a avea nevoie de o afumătoare. Este o metodă simplă și eficientă pentru a te bucura de deliciale tradiționale, chiar la tine acasă. Poftă bună!

- 2 kg falcă de porc
- 2 kg fleică de porc
- 2-3 L zeamă de varză (moare)
- 3-4 frunzulițe de dafin
- 1 lingură rasă de boabe de piper
- 2 ardei iuți afumați
- 1 căciulie de usturoi
- 2 linguri cu vârf de boia afumată de calitate
- 25 g de sare grunjoasă măcinată, sau mărunțită fin
- 5-10 g piper măcinat

- 15 g usturoi pudră, sau două căciulii de usturoi mărunțit
- 1 linguriță cu vârf de cimbru uscat
- 1 linguriță cu vârf de oregano uscat
- 50 ml grăsime rezultată de la fierberea șuncilor

1. Pune carnea într-un vas încăpător și toarnă zeama de varză peste ea.



2. Adaugă frunzele de dafin, boabele de piper, ardeii iuți afumați și usturoiul spart.

3. Fierbe carnea la foc mare până începe să fiarbă, apoi redu focul la minim și las-o să fiarbă pentru 45-60 de minute.



4. Amestecă toate ingredientele condimentelor menționate mai sus, adăugând grăsimea de pe suprafața oalei pentru a crea o pastă.

5. După fierbere, scoate carnea și las-o să se răcorească.



6. Unge carnea cu pasta de condimente pregătită anterior.

7. Lăsa carnea să se zvânte și să capete aroma dorită, cel puțin 48 de ore, ideal într-un loc răcoros și aerisit, cum ar fi balconul.

