

Сало, запечене у фользі

Інгредієнти: сало (свіже) – 1,5 кг, часник – 7 зубків, сіль, гірчиця (за бажання) – 20 г, спеції (чорний і червоний мелений перець, подрібнений лавровий лист, духмяний перець, сіль та ін.).

- 1 Сало нарізати на невеликі шматки, натерти спеціями і нашпигувати часником. За бажання сало можна з усіх боків змастити гірчицею.
- 2 Загорнути сало у фольгу або покласти у рукав для запікання і поставити на ніч у холодильник. Охолоджене сало запекти в духовці 40-60 хвилин за температури 200 °С (час запікання залежить від прошарку м'яса у салі). Розгорнути фольгу або розрізати рукав і

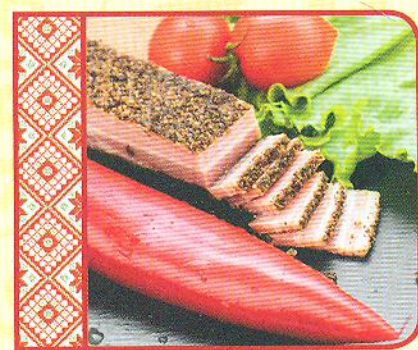
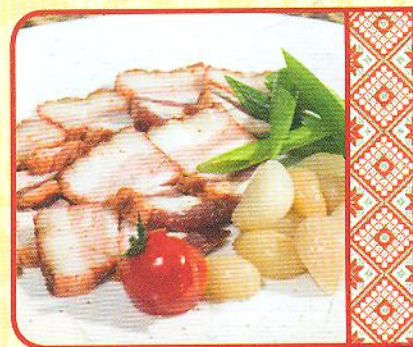
запікати сало ще 10 хвилин до рум'яної скоринки.

Порада. Якщо шматок сала тонкий, то його можна згорнути рулетом і закріпити рулет ниткою. Сало смакує як гарячим, так і холодним. За бажання готове сало можна зберігати у морозильнику, загорнувши у фольгу.

Сало гарячого засолу

Інгредієнти: вода – 1 л, свиняче сало з прошарками м'яса – 1 кг, цибулиння – 3 жмені (можна і більше), лавровий лист – 2 шт., часник – 7 зубчиків, сіль – 200 г, цукор – 2 ст. л., перець чорний – за смаком.

- 1 Змішати воду, цукор, сіль, лавровий лист, лушпиння цибулі і довести до кипіння. Викласти промите сало і проварити 20-30 хвилин. Зняти каструлю з вогню і залишити сало у відварі ще на 8-10 годин. Вийняти сало і обсушити його.
- 2 Часник нарізати тонкими скибочками і змішати з меленим чорним перцем. Обсохле сало обкачати в часниковій суміші, загорнути у фольгу і поставити на ніч у морозилку.



Сало в розсолі «түзлүк»

Інгредієнти: свіже сало – 2 кг, сіль кам'яна – 1 склянка, вода – 5 склянок, лавровий лист – 3-5 шт., часник – 5-8 зубчиків, перець горошком – за смаком.

- 1 Свіже сало порізати на кубики з ребром 4-5 см.
- 2 Приготувати розсіл. Закип'ятити воду, додати сіль. Добре перемішати і остудити до кімнатної температури.
- 3 Підготовлене сало укласти нещільно в 3-х літрову банку, додати між шарами 3-5 лаврових листки, чорний перець горошком, 5-8 зубків часнику. Сало залити розсолем, прикрити нещільно кришкою і

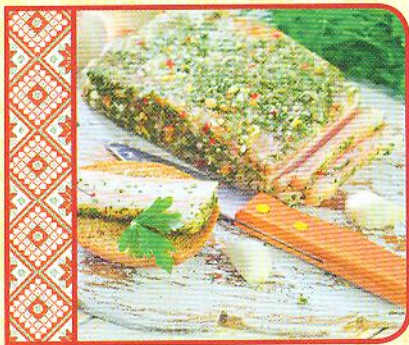
залишити на 1 тиждень за кімнатної температури. Готове сало зберігати в холодильнику.

Сало або грудинка в маринаді

Інгредієнти: сало (грудинка) – 500 г, часник – 4 зуб., суміш спецій (запашний перець горошком + чорний перець горошком + лавровий лист + чебрець + мускатний горіх + коріандр + чебрець, всього по щіпці або за смаком) – 3 ч. л., перець чилі (невеликий шматочок (можна і сухий), сіль кам'яна – 1,5 ст. л., цукор – 1 ч. л., вода – 1 склянка.

- 1 Сало промити, обсушити і нарізати на шматочки розміром з сірниковий коробок.
- 2 Викласти в 0,5 л банку сало упереміш з нарізаним на пластинки часником.
- 3 Змішати воду і всі спеції та довести до кипіння. Перемішати, остудити і залити цим маринадом сало. Закрити банку кришкою і поставити в холодильник мінімум на добу, а краще – на 3-4 доби.





Сало сухої засолки

Інгредієнти: сало – 150 г, часник – 1 шт., перець чорний горошком – 25 шт., кам'яна сіль – 1–2 склянки

- 1 Підберіть для приготування такої закуски світле і свіже сало з мінімальною кількістю м'ясного прошарку. Розрізати весь шматок сала на однакові шматочки.
- 2 Перець горошком розтерти на порошок. Зубчики не надто великого часнику обчистити і пропустити через прес.
- 3 У глибокій піалі змішати весь подрібнений чорний перець з часником. Туди ж засипати половину всієї зазначеної кількості крупної солі. Ретельно вимішати своєрідний маринад.

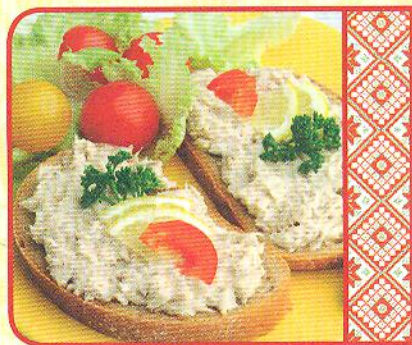
4 Гарненько натерти часниковою сумішшю кожен шматочок сала. На дно ще однієї глибокої піали засипати трохи крупної солі, зверху рівним шаром викладати частину часникової суміші. Шматочки підготовленого сала викласти зверху суміші. Засипати часник з перцем, що залишилися, і висипати зверху всю сіль. Накрити піалу кришкою, що щільно прилягає, і поставити в холодильник на 10 діб для просоловання сала.

5 Через вказану кількість часу сало вийняти з холодильника, дістати з піали, обчистити від часнику і солі. Нарізати кожен шматочок досить тонкими скибочками.

Сало з часником і кропом

Інгредієнти: солоне свиняче сало – 240 г, часник – 2 зубчики, свіжий кріп – 0,25 пучка, чорний мелений перець – за смаком.

- 1 Сало зі шкірою нарізати та перекрутити через м'ясорубку з дрібною решіткою. Кріп промити та дрібно нарізати. Часник обчистити і пропустити через прес.
- 2 В перекручене сало додати кріп, часник, чорний мелений перець і ретельно перемішати.
- 3 Можна додати в смалець шкварки та/або смажену подрібнену цибулю. Зберігати сало з часником і кропом потрібно в холодильнику або морозильній камері, загорнувши в кілька шарів плівки. Воно може зберігатися у прохолодному місці всю зиму і залишатися свіжим.



Солоне сало з прошарками

Інгредієнти: сало – 2 кг, сіль – 5 ст. л., спеції – 2 ст. л., часник – 10 зуб.

- 1 Опустити шматочки сала у киплячу воду і проварити 5-7 хвилин. Змішати дрібно нарізаний часник, крупну сіль, спеції (перець чорний, червоний, шафран, гвоздику та інші (за смаком)). Обкачати гаряче сало в спеціях і солі.
- 2 На дно банки покласти лавровий лист і щільно утрамбувати сало. Банку закрити капроною кришкою, остудити і поставити в холодильник на 5-7 днів.

Запечене сало з перцем і часником

Інгредієнти: тонке сало з черевця – 1 кг, цибулиння – 2 жмені, часник – 1 головка, сіль, перець – за смаком.

- 1 Тонке сало з черевця проварити 25 хвилин в солоній воді з промитим цибулевим лушпинням. Дати охолонути у відварі (краще, якщо постоїть так ніч).
- 2 Дістати сало з відвару, обсушити і зсередини щедро натерти перцем і часником. Скрутити з сала рулети і щільно зав'язати ниткою.
- 3 Викласти рулети на деко і запекти 20-25 хвилин за температури 190 °С, періодично поливаючи рулети жиром, що виділиться. У готових рулетів прибрати нитки.

