Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Сало соленое

3 февраля 2015 13:35 · https://open-cook.ru/recipes/salo-solenoe



Соленое сало - продукт вкусноты необыкновенной, особенно если кушать его с ржаным хлебом и луком, хоть репчатым, хоть зеленым. Понимаю, что приверженцы здорового питания сейчас в обморок грохнутся, поэтому прошу людей с тонкой душевной организацией рецепт не читать и фото не смотреть.

Мы сало едим очень редко, просто в магазинах его хорошего качества не найти, а в декабре к нам приезжал папа и привез из деревни вкуснейшее домашнее мясо с салом. Папа же его и солил. Извините за качество фото, но снимала уже в ночи и без вспышки.

Количество необходимых ингредиентов примерное, здесь чуть больше или чуть меньше - дело не принципиальное:

- около 500 гр свиного сала
- 3-4 зубчика чеснока
- 1-1,5 ст.л. молотого черного перца (лучше использовать свежемолотый)
- 2-3 ст.л. соли

Сало промыть и обсушить бумажным полотенцем или салфеткой. Этот пункт особенно необходим для "магазинного" сала. Хорошо, если на кусках сала окажется хоть немножко мяса, так вкуснее.



Чеснок натереть на мелкой терке или пропустить через чеснокодавку, сложить в миску.



К чесноку добавить молотый черный перец.



Туда же отправить соль.



Перемешать эту смесь, а лучше растереть пальцами.



Чтобы **сало** лучше просолилось и было удобнее впоследствии его использовать, папа нарезает сало на небольшие куски, делая еще надрез до кожи вдоль. Намазать сало этой чесночно-перцово-соленой смесью со всех сторон, в надрезах тоже.



Сложить **сало** в контейнер или в миску, слегка прикрыть крышкой или тарелкой (не надо плотно закрывать!) и оставить при комнатной температуре **на двое суток**.



Затем сложить сало в пакет или прям в контейнере убрать в морозильную камеру. Доставать из морозилки за 5-10 минут до подачи.



Мои родители - специалисты по выращиванию всякой живности, в том числе хрюшек. И сало от этих хрюшек безумно вкусное, нежное и жуется легко, в отличие от той жвачки, которую под видом сала подают в различных общепитах. Поэтому советую не скупиться, лучше взять немножко сала (все равно его много не съесть при любом раскладе) от домашней хрюшки, чем непонятно что в обычных мясных магазинах.



Приятного аппетита!

Комментарии: 4

елена # 02:21 10.02.2015

уже очень хочется его попробовать

> **Галина** # 01:38 9.11.2015
>
> Я уже вчера засолила!Тоже хочется попробовать!Ммм-Вкуснятина!!!

алексей # 10:13 11.04.2015

спасибо



Anetta # 05:31 12.11.2015

Спасибо за рецепт, просто и вкусно!
Заметила что в центральной России с мясом в больших магазинах все плохо (качество низкое, сама убедилась), слава богу в Сибири с этим все намного лучше и можно купить хорошее сало, как сырое, так и соленое)
