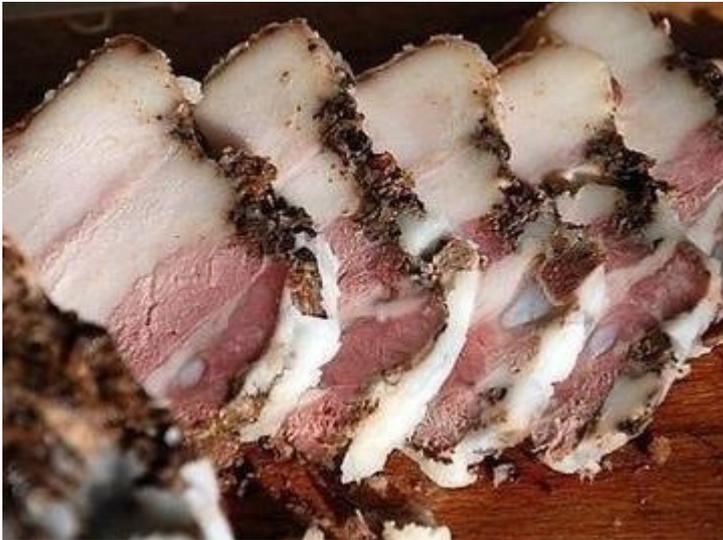


detkityumen.ru

Незабываемый деликатес



Где готовим?

Плита

Ингредиенты:

- головка чеснока,
- чёрный и душистый перец,
- соль,
- сало(или грудинка с мясной прослойкой)

Приготовление:

Растираем головку чеснока с горсткой черного и душистого перцев, солим, и мажем этой смесью сало, а лучше грудинку с мясной прослойкой

завертываем в целлофановый пакет, а за тем еще в один . Стараемся завернуть, что бы не оставалось внутри воздуха, который при нагревании сильно надуется.

На ночь оставляем сало при комнатной температуре – мариноваться. Утром, наливаем в кастрюлю воды, опускаем в нее сало, и варим. Варить надо 2 часа, а затем оставить остывать прямо в воде.

После кладем сало в холодильник и когда оно застынет, то станет таким, что ваши домашние и заскочившие гости просто отъедят пальчики, потому что сало в мешочке просто тает во рту

p/s : (варить в пакете !)

19.07.2015

and.shumilov

Адрес на сайте «Детки!» detkiyumen.ru/recipe/239/