

Nelipsita Slănină Afumată, Rețetă Tradițional Românească pe masa de sărbători



Nelipsita Slănină Afumată, Rețetă Tradițional Românească pe masa de sărbători



Serviți slănina tăiată în felii subțiri, alături de pâine proaspătă, ceapă și, desigur, un pahărel de țuică sau vin. Este un deliciu autentic, perfect pentru ocazii speciale sau pentru a oferi un gust tradițional oricărei mese.

Poftă bună și bucură-te de această tradiție culinară românească, pregătită cu mândrie și pasiune!

- 300 g sare fără iod pentru murături + 150 gr extra
- 5-6 g boabe muștar
- 10 boabe ienibahar
- 5 g cimbru uscat

- 5-6 frunzulițe de dafin
- 5 g boabe piper negru
- 1 linguriță fulgi de ardei iute
- 1 căciulie de usturoi
- 1 lingură rasă de coriandru
- 50 g zahăr brun

1. Tăiați slămina în bucăți potrivite.



2. Zdrobiți usturoiul și amestecați-l cu restul mirodeniilor și sarea, într-un blender sau râșniță, pentru a obține un amestec fin.

3. Frecați fiecare bucată de slănină cu acest amestec, asigurându-vă că sunt bine acoperite.



4. Împachetați bucățile de slănină în hârtie de copt sau folie alimentară.

5. Lăsați slămina să se odihnească la frigider sau într-un loc răcoros pentru două săptămâni, pentru a permite sării și condimentelor să penetreze carnea.

6. După două săptămâni, scoateți slămina și clătiți-o pentru a îndepărta excesul de sare și mirodenii.

7. Legați bucățile de slănină și lăsați-le să se zvânte într-un loc răcoros și bine ventilat pentru câteva ore.



8. Afumați slănina la fum rece timp de 4 zile, alternând perioadele de afumare cu pauze.
9. Utilizați cireș sau alte esențe de lemn pentru a adăuga o aromă distinctă.
10. Pregătiți o saramură cu apă, sare, dafin, piper, ardei iute, paprika, usturoi și alte condimente la alegere.
11. Afundați slănina în această saramură și păstrați-o într-un loc răcoros pentru o conservare pe termen lung.

