

Rețetă Rapidă de BACON adevărat! Vei uita să mai cumperi din magazin



Rețetă Rapidă de BACON adevărat! Vei uita să mai cumperi din magazin



Acest **bacon** preparat în casă este pur și simplu nemaipomenit, cu un gust autentic care vă va cuceri papilele gustative. Ingredientele sunt minime, dar rezultatul este maxim: bucatele fragede de carne de porc sărată și afumată, gata să fie savurate în câteva minute. Tot ce aveți nevoie este o carne de calitate și puțină răbdare, alături de mixul potrivit de condimente.

- 2 kg fleică
- 7-8 g bicarbonat de sodiu
- 100 ml vin alb
- 100 ml apă
- 20 g sare

- 25 g zahăr
- 3 lingurițe boia dulce afumată
- 3 g cimbru uscată
- 3 g piper proaspăt râșnit
- 1/2 nucșoară rasă
- 5-6 frunze de dafin
- 1 căciulie usturoi

1. Într-un bol, adăugați bicarbonatul de sodiu. Adăugați un lichid acid (vin sau altceva) pentru a activa bicarbonatul.



2. Adăugați sarea, zahărul, boiaua, cimbrul, piperul, nucșoara, dafinul tocat și usturoiul dat pe răzătoare.
3. Aplicați amestecul de condimente pe ambele părți ale fleicăi de porc.



4. Lăsați la marinat în frigider pentru minim 3-4 ore sau până la o săptămână pentru o aromă mai intensă.
5. Preîncălziți cuptorul la 100 de grade Celsius.
6. Așezați carnea pe un grătar într-o tavă și adăugați un pahar cu apă în tavă pentru a preveni arderea grăsimii.



7. Coaceți timp de 1 oră și jumătate per kilogram de carne (aproximativ 3 ore pentru 2 kg).
8. Lăsați baconul să se răcească, apoi refrigerați-l peste noapte.

