

## Домашнее сало в специях

### Ингредиенты

- Сало - 1 кг красивый кусок с мясными прослойками
- Морская соль - 1 кг
- Сахар - 200 г
- Лавровый лист - 3 шт
- Чеснок - 1 головка
- Черный перец - 1 ч.л.
- Тмин - 1/2 ч.л.



Рейтинг блюда: 4.5/5

### Процесс приготовления

1

Сало хорошо промойте, срежьте фрагменты с кровью и заводские печати, если они есть на куске. Оботрите кусок бумажным полотенцем.

2

Разотрите в ступке душистый перец с тмином. Смешайте с солью, сахаром и лавровым листом.

3

Засыпьте частью получившейся смеси специй дно кастрюли или лотка, поверх выложите сало кожей вниз. Присыпьте оставшейся смесью специй так, чтобы сало было полностью покрыто. Уберите в прохладное место и оставьте на сутки.

4

Отрежьте кусочек сала, промойте холодной водой и попробуйте, достаточно ли он просолился. Если нет, оставьте еще на сутки.

5

Чеснок очистите и крупно порубите. Сало промойте и натрите чесноком. Перед подачей нарежьте сало тоненькими полупрозрачными ломтиками.

Приятного вам аппетита :)