САЛО В ЛУКОВОЙ ШЕЛУХЕ

Такое сало получается очень ароматным и, благодаря использованию луковой шелухи, имеет очень красивый цвет.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Сало свежее - 500 г

Соль крупная без добавок - 6 ст.л.

Луковая шелуха - 3 горсти

Вода - 1 л

Чеснок - 1 головка

Кориандр молотый, паприка молотая - по вкусу

Перец красный и чёрный - по вкусу

Базилик, прованские травы - по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

В кастрюлю налить воду и поставить на огонь, когда она закипит, добавить соль.

Промыть хорошо луковую шелуху и добавить её в солевой раствор. Кипятить всё вместе 10 минут, пока раствор не получит цвет. Затем в этот раствор выложить сало и варить его 10 минут.

Не вынимая сало из кастрюли, оставить его в растворе до полного остывания. Затем сало следует извлечь из луковой шелухи, обсушить. Сделать на куске 2-3 надреза не до конца, чтоб сало не развалилось. Смешать специи, измельчить чеснок. Сало натереть чесноком и обвалять в специях. Завернуть в пищевую плёнку и убрать на сутки в морозилку.