

Классическая сухая засолка для сала или свиной грудинки

Вам понадобится

Сало с прослойками мяса	1 кг
Крупная соль	70 г
Черный молотый перец	15 г
Чеснок	20 г

Приготовление

- 1 Посолочная смесь:** очистить чеснок и нарезать пластиночками. Смешать соль и перец. Сало натереть солью и перцем, сделать небольшие надрезы и вставить в них чеснок.
- 2 Вакуумирование:** сало поместить в вакуумный пакет, установить его в вакуумный упаковщик, действуя согласно руководству по эксплуатации. Выбрать режим СУХОЙ.
- 3** Солить в холодильнике 4-5 дней..