

Сало солёное в домашних условиях

Засолить сало в домашних условиях довольно просто. Свежее сало можно купить на рынке, можно взять кусочек с мясной прослойкой. Хочу предложить простой но очень вкусный рецепт засолки сала в домашних условиях. Сало получается очень нежное, вкусное в меру солёное и очень ароматное.



Ингредиенты

сало свиное свежее	1 кг
для рассола:	
вода	1 л
соль крупная	6 ст.л
чеснок (зубчики)	5-6 шт.
перец чёрный горошком	5-6 шт.
перец душистый горошком	4-5 шт.
лавровый лист	2-3 шт.
для обсыпки (паприка)	2 ст.л

[Таблица мер и весов](#)

1 Шаг 1



Сало промыть под проточной водой, а затем обсушить бумажным полотенцем.

2 Шаг 2



Подготовить специи для приготовления рассола. Соль лучше взять морскую крупную, отмерять будем столовой ложкой с горкой. Чеснок почистить.

3 Шаг 3



Нарезать чеснок тонкими лепестками.

4 Шаг 4



Сало нарезать на кусочки, лучше длинными брусочками.

5 Шаг 5



Выложить сало в кастрюлю.

6 Шаг 6



В отдельную кастрюльку влить воду, добавить соль и пряности и чеснок. Поставить кастрюлю на огонь и довести рассол до кипения. Прокипятить рассол в течении 2-3 минут.

7 Шаг 7



Залить сало горячим рассолом. Сало должно быть полностью покрыто рассолом. Накрывать сало тарелкой и сформировать гнёт. Остудить сало до комнатной температуры, а затем поставить кастрюлю с салом в холодильник на 4 суток.

8 Шаг 8



Готовое сало откинуть на дуршлаг и дать стечь рассолу.

9 Шаг 9



Излишки влаги убрать бумажным полотенцем.

10 Шаг 10



Посыпать кусочки сала молотой паприкой.

11 Шаг 11



Затем хорошо обмазать сало паприкой со всех сторон.

12 Шаг 12



Завернуть кусочки сала в фольгу и убрать в морозилку на пару часов. Готовое сало хранить в холодильнике.

13 Шаг 13



Вот такое аппетитное и очень вкусное сало получилось. Приятного аппетита!