

Грудинка соленая в рассоле

Добавил(а) Оля
05.09.18 16:38 -

Грудинка солёная в рассоле. любят солёное. Савуш, лёд и грудинка в рассоле. нежная и сочная. Восточная кухня.



Продукты для рецепта

Грудинка соленая в рассоле

Добавил(а) Оля
05.09.18 16:38 -

- Свиная грудинка - 1 кг.
- Соль - 200 гр., перец горошком - 1 ч.л., укроп сушеный - 1 ч.л, лавровый лист 3-4 шт.
- Чеснок - 1 головку.
- Укроп свежий, горчица



Грудинку надрезаем, как это показано на фото. В кастрюлю наливаем 0,5 л. воды, добавляем со



В слегка тёплый рассол кладём грудинку. Придавливаем, чтобы мясо было погружено в рассол п

Грудинка соленая в рассоле

Добавил(а) Оля
05.09.18 16:38 -



Если по Вашему вкусу соли достаточно, то вынимаем грудинку из рассола, натираем весь кусок ч



Кладём грудинку в пакет и убираем в морозильную камеру на ночь.

Если Вы считаете, что грудинка недостаточно просолилась, то оставляем её в рассоле ещё на 24

Грудинка соленая в рассоле

Добавил(а) Оля
05.09.18 16:38 -



Нарезаем солёную грудинку небольшими кубиками. Подаём с горчицей, чёрным хлебом и укропом.

Приятного аппетита!