

Erdősz szalánci

Szerző: -ka-p-á-r-

2016. február 13.

Utolsó frissítés 2016. február 14.

Á

- 10 kg sertés lapocka
- 4 kg szarvas lapocka
- 4 kg zsál-rsalonna
- 5 fej fokhagyma

- 2 dkg ártított fehérbors
- 2 dkg durvára tított feketebors
- 2 dkg ártított szegfűbors
- 1 dkg ártított gyömbér

- 1 dkg morzsolt kakukkfű
- 1 dkg ártított kálmány
- 1 dkg morzsolt borsikafű
- 35 dkg durva asztali só
- 10 máter szalánci bál (50mm-es)

- 2 dkg salétrom só (elhagyható) A vörte (látászt) és hirtől megtsított hősokat és a szalonnát kis darabokra daraboljuk, majd jól összedolgozzuk a zott fokhagymával és a megadott fűszerekkel. (A salétrom hozzáadása akkor szükséges, ha az elkészült szaláncikat nem tudjuk egyenesen hideg és jól szellős helyen tartani, egyébként elhagyható.) Egy éjszakán át hagyjuk a masszát pihenni hideg helyen, letakarva. Á

Á

Májnap ismétlünk az egészet, majd márknyi golyókat formálva belőle hurkatl be helyezzk. Az előz máteres darabokra vgot és hideg vbe beiztatott szaláncibeleg vgt eltljk, majd jól szorosán beletljk hősöpet és a májsik vgt is letljk, úgy hogy egy hurkot hagyunk a színön a fggesztéshez. Ezután félstl be helyezzk és 2 nap alatt, bál- vagy gyámllcsfa forgács hideg félstön megfélstljk. Ha a félstléssel megvagyunk, legalább 2 hétig szikkasztjuk meg a szaláncit hideg, szellős helyen, majd ezt követően fogyasztjuk. Á