

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 árnyolt fehérbors
- 2 dkg durvára tárt feketebors
- 2 dkg árnyolt szegfűbors
- 1 dkg árnyolt gyömbér

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

- 2 dkg salátrom sós (elhagyható) A vortál (lát rásztál) és hirtéktél megtisztított hősokat és a szalonnát kis darabokra daraboljuk, majd jól szedolgozzuk a zott fokhagymával és a megadott fűszerekkel. (A salátrom hozzáadása akkor szükséges, ha az elkészült szaláncikat nem tudjuk egyenletesen hideg és jól szellőző helyen tartani, egyébként elhagyható.) Egy éjszakán át hagyjuk a masszát pihenni hideg helyen, letakarva. Á

Á

Májsnap ismét gyúrjuk az egészet, majd mákonyi golyókat formálva beléle hurkatálta be helyezzük. Az elázott máteres darabokra vágott és hideg vízbe beáztatott szaláncmibelek végét elkéjük, majd jól szorosán beletájtjuk hősöpet és a májsik végét is lekéjük, úgy hogy egy hurkot hagyunk a zsináron a fűggesztéshez. Ezután fűstálá be helyezzük és 2 nap alatt, bál- vagy gyámálcfa forgács hideg fűstácn megfűstáljuk. Ha a fűstálással megvagyunk, legalább 2 hétig szikkasztjuk még a szaláncit hideg, szellőző helyen, majd ezt követően fogyaszthatjuk. Á