

### Копчение сала

Кусок сала натереть и обсыпать солью, положить в миску и поставить в холодильник на 1 день. Потом холодной водой смыть соль, обвязать нитками и положить в коптильню. Время копчения 1–3 часа, чем больше, тем оно мягче. Можно 1 час коптить, а потом оставить в коптильне остывать на несколько часов. Можно при желании после этого вынуть из коптильни и положить на несколько часов в холодильник.



### Копчено-вареная грудинка

Берут 2 кг грудинки и заливают рассолом. Для этого 1 л воды доводят до кипения, добавляют в нее 110 г соли и 30 г сахара, доводят до кипения и, когда все растворится, снимают с огня и остужают. Мясо в рассоле должно находиться 20 дней в прохладном месте. После этого его вынимают и сутки просушивают, а потом коптят горячим способом не более 3 часов. И уже после копчения 1 час варят. Готовую грудинку можно хранить в прохладном месте не дольше 5 дней.

