

### Копченые куриные окорочка с ягодами можжевельника

5 кг куриных окорочков промывают, обсушивают и натирают смесью из 150 г соли, 1 столовой ложки сахара и половины чайной ложки молотой корицы. Укладывают окорочка в подходящую посуду, пересыпая ягодами можжевельника (можно взять до 100 г ягод). Для приготовления рассола 5 л воды доводят до кипения, добавляют в нее 150 г соли, 1 лавровый лист, 3 горошины душистого перца и 2 бутона гвоздики, кипятят 2–3 минуты, затем фильтруют и дают остыть.

Заливают окорочка рассолом, устанавливают гнет и выдерживают при комнатной температуре 3 часа. Потом окорочка достают, обсушивают бумажными салфетками, оборачивают белой плотной бумагой и коптят горячим способом до появления красновато-коричневого цвета.



### Копченые куриные крылышки



5 кг куриных крылышек промывают, обсушивают и натирают смесью из 150 г соли и 30 г сахара. Далее делают рассол: 5 л воды доводят до кипения, добавляют 150 г соли, 3 бутона гвоздики, 5 горошин душистого перца, 1 лавровый лист и кипятят 10 минут, процеживают и дают остыть. Заливают крылышки, устанавливают гнет и выдерживают при комнатной температуре 5 часов. Потом крылышки достают, обсушивают бумажными салфетками, оборачивают белой плотной бумагой, перевязывают и коптят горячим способом до появления красновато-коричневого цвета.