

Słonina wiejska (Krystyna Kasjaniuk)



Słonina powinna być z własnego chowu i ze skórą. Opalona metodą tradycyjną, słomą żytnią. Słoninę kroi się w kwadraty, soli się i dodaje przyprawy i układa ciasto w słoikach. Aby słonina się nie psuła weki smaruje się białkiem z jajka i zakłada się gumkę i pokrywkę. Nie psuje się nawet po roku przechowywania.

