

# Сало по-пономаревски

*1 кг свиного сала, 400 г соли, луковая шелуха, красный молотый перец, чеснок, специи по вкусу.*

Вначале необходимо приготовить соляной раствор (на 1 л кипяченой воды - 400 г соли). В раствор добавить горсть луковой шелухи.

1 кг сырого сала замочить в соляном растворе на 12 часов. Сало должно быть покрыто раствором.

После замачивания поставить на огонь и довести до кипения. Кипятить на медленном огне 3 минуты (не больше). Дать салу остыть в соляном растворе.

Остывшее сало натереть небольшим количеством соли, чесноком и красным молотым перцем.

Дать салу пропитаться специями – и оно готово к употреблению.