

Вяленое мясо



На 100 грамм:
Калорийность: **92,32 ккал.**
Белки: **7,37 г.**
Жиры: **6,33 г.**
Углеводы: **1,42 г.**

Страница рецепта: <https://www.yournutrition.ru/recipes/vyalenoe-myaso/>

Ингредиенты:

- говяжья вырезка - 1 кг
- соль морская - 1 кг
- черный перец - 9 ст.л
- сушеный чеснок - 1 ст.л
- сушеный тимьян - 1 ст.л
- сушеный орегано - 1 ст.л
- острая паприка - 1 ст.л
- сушеный розмарин - 1 ст.л

Приготовление:

Мясо освободить от пленок и жил, если используется крупная мышца - разделить ее на длинные не толстые части. Если используется вырезка - разрезать пополам, чтобы был ровный срез и отрезки были не такими длинными.

Смешиваем морскую соль (обязательно крупного помола, иначе можете пересолить) и 6 ст.ложек черного перца, тоже обязательно крупного помола. Не поленитесь размолоть перец горошком вместо использования молотого мелкого перца.

И в любую подходящую емкость складываем мясо и засыпаем доверху полученной смесью. Накрываем и помещаем емкость с мясом в холодильник на одни сутки. Спустя сутки соль приобретет совсем иной цвет. Достаем мясо из соли.

После чего хорошо моем его от соляно-перечной смеси и высушиваем бумажными полотенцами или чистой хлопчатобумажной салфеткой. Важно, чтобы мясо было сухим. Теперь наступает очередь всех оставшихся специй. Их нужно смешать и в блендере превратить в равнодисперсную смесь.

После того, как пряная смесь готова, можно приступать к самому главному - покрывать ею мясо.

Не жалея смеси, обрачиваем ею мясо, хорошо "притаптывая" пальцами, как бы создавая шубу на ломтях говядины

Обваленные ломти мяса кладем на марлю и плотно заворачиваем в несколько слоев. Плотной обвязываем пищевой бечевой и оставляем с одной стороны отрез нити для подвешивания. После чего подвешиваем мясо в холодильнике. Если повесить мясо возможности нет, можно положить на деревянную досточку, но обязательно нужно регулярно (несколько раз в день) переворачивать тушки мяса в марлевых пеленках.

И пусть неделю повисит.

И вот, неделю спустя, можно снимать марлеву пижаму, нарезав тонкими ломтиками, наслаждаться вкусным продуктом по итальянскому рецепту.

Это "короткий" рецепт. Потому что классическая технология предусматривает 10-15 дней засолки и 4-8 недель высушивания.