

Καπνιστή Λούντζα



Υλικά

Χοιρινό φιλέτο

Αλάτι

Πιπέρι

Κοπανισμένο κόλιανδρο

Κοπανισμένοι σπόροι κύμινου

Αυγά

Κόκκινο κρασί

Κανέλλα (προαιρετικά)

Εκτέλεση

Καρυκεύετε το χοιρινό φιλέτο με το αλάτι και όλα τα μπαχαρικά.

Βάλτε το σε ένα βαθύ δοχείο και καλύψτε το με κρασί.

Αφήστε το για 8 μέρες, γυρίζοντας το καθημερινά και προσθέτοντας κρασί.

Στραγγίξτε το και καρυκεύστε το με μπαχαρικά. Κρεμάστε το στον ήλιο για να στεγνώσει.

Αφήστε το κρεμασμένο σε ένα δροσερό μέρος.

Το κόβετε σε φέτες και το σερβίρετε ωμό, ψητό ή τηγανισμένο.

Σημείωση: Η λούντζα μπορεί να γίνει καπνιστή με τη χρήση αρωματικών κλαδιών από θάμνους όπως το θυμάρι.

Πηγή: ikypros.com