

SECONDI PIATTI

Zhal

LUOGO: [Asia](#) / [Kazakistan](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [m. difficile](#)



INGREDIENTI

5kg di zhal

125g di sale

PREPARAZIONE

- 1 Zhal è un accumulo oblungo di grasso posizionato nel collo del cavallo. Questo viene tagliato insieme a uno strato molto sottile di carne, viene frizionato con un composto di sale e messo in una padella a riposare. Successivamente viene fatto essiccare per 10 ore. Lo zhal può essere affumicato ed essiccato. Prima di farlo bollire, lo zhal viene immerso in acqua fredda, quindi viene lasciato cuocere a fuoco basso per 2 ore. Lo zhal viene servito sia freddo che caldo tagliato in fette e decorato con anelli di cipolla.