

SECONDI PIATTI

## Sur-yet

LUOGO: Asia / Kazakistan

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



### INGREDIENTI

5kg di carne di cavallo

200g di sale

### PREPARAZIONE

- 1 La carne di cavallo viene disossata e vengono anche rimossi i tendini, le cartilagini e il grasso e viene tagliata in pezzi rettangolari da  $\frac{1}{2}$  - 1 kg ciascuno. Questi pezzi di carne vengono salati e conservati in un posto fresco per 5-7 giorni. Successivamente la carne salata viene essiccata per 10-12 ore. Il Sur-yet viene affumicato esattamente come il zhal e il zhaya e consumato solo una volta lessato. Prima di lessarlo viene sciacquato sotto l'acqua fredda. Il Sur-yet viene lessato a fuoco basso per 2 ore. Prima di servirlo in tavola viene tagliato in fettine sottili e decorato con anelli di cipolla e verdure.