

## Ciolan și coaste afumate

Cea mai bună momeală pentru tot ai casei este cioba de fasole cu afumătura sau ciolan afumat cu fasole.

La tăierea porcului avem de grijă să pregătim fumos coastele, ciolanul lăbutele porcului, ca să le avem de ciobă sau piftie.

- Bănlimi bine ciolanul de pân, coastele se taie și aranjată pe mână, le sărăm bine, se asează în troaca de lemn și se ocupă cu fată de masă curată.

- După câteva zile, se pregătește afumătura.

Înainte de a le băga la fum trebuie spălate bine de sare de pe ele, se scântă cu ștergarul și apoi se bagă la afumătura ca să le pătărim, le trecem șeana prin ele și le agățăm a căndige în beci.