Dane aktualne na dzień: 26-04-2024 04:26

Link do produktu: https://alkopolo.eu/mieszanka-ziol-i-przypraw-do-sloikowki-30g-p-508.html

Mieszanka ziół i przypraw do słoikówki 30g

Cena	**6,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Producent	**Browin**

Opis produktu

Mieszanka ziół i przypraw - SŁOIKÓWKA

Smakowity przysmak, który nosi nazwę słoikówki to mięso z galaretką przypominające konserwę. Konsystencja łopatki ze słoika świetnie sprawdza się jako delikatna domowa wędlina do smarowania na kanapki.

Słoikówka - mieszanka ziół i przypraw to doskonała kompozycja aromatycznych ziół i przypraw, podkreślająca walory smakowe i zapachowe domowej Słoikówki.

Składniki na 2 kg Słoikówki:

- 500 g boczku
- 500 g karczku
- 500 g łopatki
- 250 g słoniny
- 250 g wołowiny
- 200 ml wody
- 30 g mieszanki ziół i przypraw do Słoikówki
- 30 g soli

Przepis:
Tłuste mięso zmiel przez sito z oczkami o średnicy 8 mm, a chudsze przez sito o oczkach 12 mm (ewentualnie użyj szarpaka, jeśli chcesz otrzymać większe kawałki mięsa). Wołowinę zmiel dwukrotnie używając sita z najmniejszymi oczkami, a następnie dobrze wyrób z zimną wodą, aż do wydzielenia się białego kleiku. Zmielone mięso połącz, dopraw dedykowaną mieszanką ziół i przypraw do Słoikówki, dodaj sól i dokładnie wyrób. Odstaw na 24 godz. do lodówki. Po tym czasie wyparz słoiki i włóż do nich mięso, wypełniając po brzegi. Zakręcone słoiki włóż do garnka z ciepłą wodą powyżej poziomu mięsa. Poddaj pasteryzacji (od rozpoczęcia wrzenia gotuj 40 minut). Następnego dnia powtórz pasteryzację - prowadź ją przez 40 minut.

By zwiększyć trwałość słoikówki, poddaj ją pasteryzacji również trzeciego dnia.

Masa netto: 30g