



KIĘLBASA SŁOIKOWA CZOSNKOWA (wieprzowa)

Receptura na 10 kg surowca:

I Surowiec:

- | | |
|-----------------------|--------|
| 1. Mięso z łopatki | 6,0kg |
| 3. Boczek (bez skóry) | 4,0 kg |

II Przyprawy i materiały pomocnicze:

- | | |
|--------------------------|---------------------|
| 1. Peklosól | 16- 18g na kg mięsa |
| 2. AROMAT KONSERWY | 1 g/kg |
| 3. pieprz czarny mielony | 2 g/kg |
| 4. czosnek granulowany | 4 g/kg |
| 5. Majeranek | 1 g/kg |
| 6. woda | 0,5 l. |
| 7. Słoiki | 200- 400 ml |

1. Peklowanie:

Poszczególne surowce pokrojone w kawałki mieszamy z peklosolą i zostawiamy na 1 dobę w lodówce.

2. Rozdrabnianie:

Mięso z łopatki 8- 10 mm, Boczek 5 mm

3. Mieszanie:

Rozdrobnione surowce mieszamy z dodatkiem wody, następnie dodajemy przyprawy oraz aromat (rozpuszczony w niewielkiej ilości wody). Mieszać do uzyskania jednorodnej konsystencji farszu.

4. Nadziewanie

Napełniamy słoiki wcześniej wyparzone i zakręcamy.

5. Obróbka termiczna:

Na dnie garnka układamy ściereczkę, wkładamy słoiki i zalewamy wodą do 3/4 wysokości słoików. Po zagotowaniu wody zmniejszamy moc palnika do minimum i gotujemy przez ok. 1 godzinę. Po pasteryzacji wyciągamy słoiki i odstawiamy do wystygnięcia. W celu zwiększenia trwałości można na drugi dzień powtórzyć pasteryzację.