

Domowa konserwa czyli mięso ze słoika



ANNA133



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Karczek	1 kg
słonina	200 g
sól peklowa	1 łyżka
czosnek	5 ząbków
woda	
pieprz czarny mielony	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mieso i słoninę mielimy razem z czosnkiem , doprawiamy solą i pieprzem i wlewamy ok 1 szkl wody , wyrabiamy i zostawiamy do przejścia smaków .

Następnie do umytych suchych słoików wkładamy mięso do 3/4 wysokości słoika , wlewamy jeszcze wodę nie do pełna tak by mięso miało otoczkę , by swobodnie po skurczeniu opływało w galaretkę .Słoiki zakręcamy i pasteryzujemy ok 1h ja mam małe słoiki takie do max 300ml , na drugi dzień pasteryzuję je ponownie dla pewności ok 30 min , sa różne szkły ,każdy robi inaczej ,ale każdemu wychodzi smacznie .