

Mielonka z szynkowara



GOSIA56



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mięso mielone wieprzowe	1 kg
Sól peklowa droбноziarnista Prymat	2 łyżki
cukier puder	1 łyżeczka
Żelatyna wieprzowa Prymat	2 łyżeczki
Papryka słodka mielona Prymat	1 łyżeczka
pieprz	1 łyżeczka
Pieprz czarny ziarnisty Prymat	10 ziarenek
woda letnia	100 ml

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Mięso wieprzowe u mnie takie od łopatki mielimy
- KROK 2 Do miseczki wlewamy przegotowaną letnią wodą dodajemy sól peklową cukier puder, żelatynę rozgniecione ziarenka pieprzu i pieprz mielony u mnie czosnkowy ,paprykę mieloną i 2 łyżeczki papryki w płatkach mieszamy dokładnie.
- KROK 3 Do mięsa wlewamy przygotowane przyprawy wyrabiamy ręką 5-7 minut ręką.
- KROK 4 Wyrobite mięso przełożyłam do szkła żaroodpornego nakryłam i wstawiłam do lodówki na 24 godziny.
- KROK 5 Szynkowar wykładamy woreczkiem wkładamy mięso można ubić tłuczkiem do mięsa.
- KROK 6 Woreczek zawiązujemy zamykamy szynkowar i wstawiamy do lodówki na następne 24 godziny

KROK 7

Szynkowiec wstawiamy do garnka z zimną wodą i parzymy mięso ponad dwie godziny.
.Po ugotowaniu szynkowiec studzimy w zimnej wodzie wstawiamy do lodówki do następnego dnia. Wyjmujemy i kroimy w plasterki.

POLECAM