

Mięso słoikowe na obiady



AANNKAA82



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

szynka wieprzowa	1/2 kg
pieprz czosnkowy	1/2 łyżeczki
sól peklowa	1/2 łyżeczki
liść laurowy	3-5 szt
pieprz zielony	5-6 ziarenek
ziele angielskie	5-6 szt
czosnek	6-8 ząbków
sól	1 łyżeczka
pieprz czarny mielony	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Mięso umyć, osuszyć papierowym ręcznikiem i pokroić w dość dużą kostkę.
- KROK 2 Wszystkie przyprawy wymieszać i natrzeć nimi mięso. Czosnek obrać i pokroić w plasterki i również dodać do mięsa. Odstawić na kilkanaście godzin do lodówki.
- KROK 3 Następnie mięso razem z przyprawami przełożyć do wyparzonych słoików. Zalać wodą do 2/3 wysokości. Zakręcić i wstawić do garnka zalać wodą (tak żeby nie przykrywała słoików) i gotować 1,5 godziny. Zostawić w wodzie do wystudzenia. Następnego dnia ponownie zagotować.
- KROK 4 Tak przygotowane mięsko jest gotowe do jedzenia. Mięciutkie i pyszne. Wystarczy otworzyć słoik, podgrzać dodac ryż lub ziemniaki i mamy awaryjny obiad :).