

Schab wędzony



ANGELIKA12



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

woda	5 litrow
Liść laurowy suszony Prymat	do smaku
Pieprz biały mielony Prymat	do smaku
Sól peklowa drobnoziarnista Prymat	do smaku
czosnek	1 glowka
schab	3 kg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wlewamy do dużego pojemnika wodę, dodajemy sol, pieprz, listek laurowy, czosnek drobno pokrojony, wkładamy mięso i zostawiamy tak na 3 dni. Po 3 dniach wyjmujemy mięso z rosolu, wkładamy w siatkę wędzarniczą. I tak wędzimy na małym ogniu przez 5 godzin.