

Słoik babuni



ANIA321



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

łopatka bez kości	1 kg
słonina	30 dkg
Majeranek suszony Prymat	1 łyżka
ząbki czosnku	5 szt
sól	1 łyżeczka płaska
pieprz	
woda	1/2 szklanki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso i słoninę zmielić w maszynce. Przyprawić majerankiem i pieprzem, dodać 1 płaską łyżeczkę soli konserwowej.

Czosnek przecisnąć przez praskę, włożyć do wody, wymieszać i wlać do mięsa. Całość wymieszać i odstawić na noc do lodówki.

Wkładać mięso do słoików, tak aby zostało około 3 cm luzu do zakrętki. Pasteryzować 2 godziny jednego dnia i 2 godziny drugiego dnia.

Podawać z pieczywem.

Smacznego :)