

## szynkowiec drobiowy oliwkowy wędliniowy...



### W MOJEJ KUCHNI



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>pałki z kurczaka</b>	6 sztuk
<b>mięso mielone drobiowe</b>	65 dag
<b>oliwki zielone</b>	10 dag/opakowanie
<b>majeranek</b>	2 łyżki
<b>Papryka słodka mielona Prymat</b>	1 łyżeczka
<b>Sól peklowa drobnoziarnista Prymat</b>	2 łyżeczki
<b>Żelatyna wieprzowa Prymat</b>	2 łyżeczki
<b>cukier</b>	1/2 łyżeczki
<b>woda zimna</b>	150 ml

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

z pałek kurczaka wytrybować mięsko bez skóry, chrząstek i zważyć

dodałam 65 dag mielonego mięsa z indyka - jeśli mięska z udek będzie wagowo mniej czy więcej to odpowiednio dodać mielonego mięsa do 80 dag wsadu

mięso wymieszać na kleistą masę z wszystkimi pozostałymi składnikami - oliwki na sitku opłukać z zalewy wodą

mięso przełożyć do woreczka, włożyć do szynkowara, usunąć nadmiar powietrza i zawiązać

zamknąć szynkowiec i do lodówki na 48 godzin

szynkowiec postawić na podkładkę / ściereczka/ w garnku i po uzyskaniu temperatury 85 C parzyć /nie gotować/ 65 minut

szynkowiec opłukać pod zimną wodą i schować do lodówki najlepiej na całą noc

smaczna, delikatna domowa wędliniowa dla amatorów oliwek.....SMACZNEGO!!!