

Wędlina drobiowa



ALEX_M



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



IŁOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

piersi z kurczaka	450 g
udka kurczaka	450g mięsa z udek
miód	1 łyżeczka
Przyprawa do kurczaka złocista skórka Prymat	1 łyżeczka
Papryka wędzona słodka mielona Prymat	1 łyżeczka
Czosnek niedźwiedzi suszony Prymat	1 łyżeczka
Sól peklowa drobnoziarnista Prymat	1 łyżeczka
Żelatyna wieprzowa Prymat	1 łyżeczka
woda	100 ml

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 1

Piersi z kurczaka umyć, osuszyć. Pokroić w paski. Wrzucić do miski. Wsypać przyprawę do kurczaka, wędzoną paprykę, czosnek niedźwiedzi. Dodać miód i całość dokładnie wymieszać.

KROK 2

Następnie udka z kurczaka umyć i osuszyć. Zmilić w maszynce do mięsa. Wrzucić do miski.

KROK 3

Dodać wodę, sól peklową i żelatynę. Całość dobrze wyrabiać dłońią, aż masa będzie kleista.

KROK 4

Masę nałożyć do szynkownika wyścielonego mocnym woreczkiem. Ubić, zamknąć. Wstawić na dobę do lodówki.

KROK 5

Po upływie tego czasu wyjąć szynkownik. Doprowadzić do temperatury pokojowej. Następnie umieścić w garnku z wodą i parzyć w 80 stopniach około 100minut. wyjąć. Wystudzić i schować na noc do lodówki.