

Domowa mielonka



ZEWA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mięso wieprzowe mielone	5 kg
czosnek	1 główka
sól	do smaku
pieprz	do smaku
woda	1,5 l

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso mielimy, czosnek przeciskamy przez praskę, solimy, pieprzymy i wlewamy ok. 1.5 litra zimnej wody. Wodę dodajemy, aby nasza mielonka nie była za sucha i po pasteryzacji utworzyła się galaretka. Wszystkie składniki dokładnie mieszamy, układamy do słoików tak, aby nie było przerw, (mięso musi być dobrze ubite w słoiku). Pasteryzujemy ok. 40 minut od zagotowania i ok. 20 minut od zagotowania dnia następnego o tej samej godzinie. Jeżeli chcemy szybko spożyć nasze mielonki to możemy pasteryzację wydłużyć do 50 minut i gotować tylko raz.