

## domowa wedzonka



### SYLWIACHMIEL



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

|                                       |                |
|---------------------------------------|----------------|
| <b>mięso wieprzowe bez kości</b>      | dowolna ilość  |
| <b>sól</b>                            | do solanki     |
| <b>czosnek ząbki</b>                  | 3-5 ząbki      |
| <b>Liść laurowy suszony Prymat</b>    | 3-5 listki     |
| <b>Pieprz czarny ziarnisty Prymat</b> | kilka ziarenka |
| <b>Pieprz ziołowy mielony Prymat</b>  | pol łyżeczki   |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

mięso płuczemy. do przegotowanej chłodnej wody sypujemy tyle soli, mieszamy, aż surowe jajko-cale w skorupce, będzie wypływało na wierzch. Pozostałe składniki ucieramy razem w moździerzu i dodajemy do wody z solą. Wkładamy teraz mięso i przyskamy deseczką. Pozostawiamy tak w ciemnym i zimnym miejscu, może być lodówka, na około 5-7 dni. po czym wyjmujemy, osaczamy i albo pieczemy na blaszce w piekarniku albo wędzimy w domowej wędzarni. Przed włożeniem do wędzarki należy mięso włożyć w specjalną siatkę.