

## Domowa konserwa czyli mięso ze słoika



**ANNA133**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

|                                           |          |
|-------------------------------------------|----------|
| <b>karczek</b>                            | 1 kg     |
| <b>słonina</b>                            | 200 g    |
| <b>Sól peklowa drobnoziarnista Prymat</b> | 1 łyżka  |
| <b>czosnek</b>                            | 5 ząbków |
| <b>woda</b>                               |          |
| <b>Pieprz czarny mielony Prymat</b>       | 2 łyżki  |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso i słoninę mielimy razem z czosnkiem, doprawiamy solą i pieprzem i wlewamy około 1 szklankę wody, wyrabiamy i zostawiamy do przejścia smaków.

Następnie do umytych suchych słoików wkładamy mięso do 3/4 wysokości słoika, wlewamy jeszcze wodę, nie do pełna, ale tak, by mięso miało otoczkę. Powinno swobodnie po skurczeniu pływać w galaretkę. Słoiki zakręcamy i pasteryzujemy około godzinę. Ja robię to w małych słoikach, takich do max 300 ml, na drugi dzień pasteryzuję je ponownie dla pewności przez około 30 minut.