

wędzona polędwica



MIC



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

polędwica wieprzowa	8 kg
sól	40 dag
czosnek	10 ząbków
Goździki całe Prymat	8 sztuk
jałowiek	8 ziaren
Sól peklowa drobnoziarnista Prymat	20 gram
Liść laurowy suszony Prymat	8 sztuk
ziele angielskie	25 sztuk
pieprz czarny	30 ziaren
kolendra	15 gram
woda	4,5 litra

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wymienione przyprawy w przepisie zmiażdżyłem, porozgniatałem i połączyłem ze sobą. Wymieszałem z 2 rodzajami soli. Następnie ponacierałem mięso. Odstawiłem na 12 godzin. Następnie mięso obwiązałem i wędziłem w wędzarce.