

Kiełbasa z galaretką w słoiku



RENATAZ-ET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mięso mielone - mieszane	2 kg
ząbek czosnku	3 szt
pieprz	do smaku
sól	do smaku
cukier	1 łyżka
woda	0,5 szklanki
boczek	30 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Boczek zemleć w maszynce. Czosnek rozgnieść, dodać do mielonego mięsa i boczku, przyprawić solą, pieprzem i cukrem, dolać wodę. Bardzo dokładnie wymieszać. Masą napętniać słoiczki do 3/4 wysokości, zakręcić nakrętki, włożyć do garnka z zimną wodą. Gotować powoli przez min. 3 godziny.