

Zalewa szynkowa do peklowania



ALEKSANDRA55



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

cukier	2 dag
Liść laurowy suszony Prymat	10 sztuka
czosnek	10 ząbek
woda	5 (przegotowana)
Pieprz czarny ziarnisty Prymat	30 sztuka
Goździki całe Prymat	8 sztuka
Ziele angielskie całe Prymat	30 sztuka
mięso wieprzowe	10 (np. łopatka)
Sól peklowa drobnoziarnista Prymat	30-40 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wszystkie składniki (oprócz czosnku i mięsa) zagotować w wodzie. Czosnek drobno posiekać, dodać do zalewy, wymieszać. Zalać mięso, pozostawić na 3-7 dni.