Mięso ze słoika



ALI

CZAS PRZYGOTOWANIA
1H

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

schab	500 g
Sól peklowa drobnoziarnista Prymat	10 gram
Pieprz czarny mielony Prymat	1/4 łyżeczki
kminek Prymat	1/4 łyżeczki
czosnek	1 ząbek
Majeranek suszony Prymat	1 łyżeczka
Pieprz zielony ziarnisty Prymat	1/2 łyżeczki
Liść laurowy suszony Prymat	1 sztuka
Pieprz kolorowy ziarnisty Prymat	kilka ziaren
Owoc jałowca cały Prymat	2 ziarna

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Schab myjemy, suszymy i wkładamy do siatki wędliniarskiej.
Czosnek przeciskamy przez praskę, pieprz kolorowy, jałowiec i liść laurowy zgniatamy w moździerzu i łączymy z resztą przypraw. I taką mieszanką dokładnie nacieramy schab.
Mięso wkładamy do słoika i chowamy na 8-12 godzin do lodówki. Po tym czasie pasteryzujemy i po ostygnięciu chowamy do lodówki na około 2 dni aż wokół mięsa wytworzy się przyjemna galareta.

Zastosujemy wielokrotną pasteryzację według Jakuba Kuronia:
Słoje o wielkości 500 ml (i mniejsze) gotujemy wraz z zawartością 60 minut. Następnego dnia pasteryzację powtarzamy, ale już tylko przez 40 minut. Trzeciego dnia robimy to samo przez 30 minut.
Przy słojach 1 litrowych czas ten wynosi odpowiednio 90, 60 i 45 minut. Przy większych słojach, o pojemności 1,5 litra: 120, 80, 60 minut.
Pierwsza pasteryzacja daje nam trwałość produktu do 1 miesiąca, przy konieczności przechowywania w temperaturze poniżej 10 stopni. Druga przedłuża trwałość do 6 miesięcy, ale nadal przy konieczności trzymania w niskiej temperaturze. Trzecia natomiast pozwala przechowywać produkt również 6 miesięcy, ale już nawet bez chłodzenia (czyli np. w kuchennej szafce).