GOLONKA W SŁOIACH

DANUSIA19671

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

golonka wieprzowa	2 szt
cebula	1 szt
Żelatyna wieprzowa Prymat	3 łyżki
sól	
saletra według wagi mięsa	
ziele angielskie	
pieprz	
Owoc jałowca cały Prymat	kilka szt. zmielonych

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Świeżą golonkę oddzielić od kości, natrzeć solą z przyprawami, ułożyć w misce, przykryć i pozostawić na 4 dni. Następnie odsączyć mięso z soku, włożyć do wrzącej wody z dodatkiem cebuli i gotować 25 minut. Podgotowane mięso podzielić na mniejsze kawałki i układać w słoju. Wywar z golonki przecedzić, odmierzyć 1 litr, dodać 3 pełne łyżki żelatyny namoczonej w zimnej wodzie, zagotować i zalać mięso ułożone w słojach. Słoje zamknąć i pasteryzować 1,5 godz. Następnego dnia pasteryzować 45 minut.