

Zalewa do mięs wieprzowych



DANUSIA19671



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

czosnek	4 ząbki
Liść laurowy suszony Prymat	2 liście
woda zimna	2 litry
Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat	1 łyżka
Pieprz czarny mielony Prymat	0,5 łyżeczki
Sól peklowa drobnoziarnista Prymat	50 gramów

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Przygotowujemy zalewę do mięsa.

Wlewamy w naczynie kamionkowe lub garnek 2 litry wody.

Dodajemy do wody sól peklowaną i sól jodowaną, pieprz, liść, czosnek. Mieszymy wszystko razem.

Do marynaty wkładamy mięso i trzymamy je 24 godziny.