SWOJSKI BALERON

DANUSIA19671

CZAS PRZYGOTOWANIA
1H

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

sól	40 g
saletra	1 g
pieprz	
ziele angielskie	
jałowiec	
Liść laurowy suszony Prymat	
karkówka	1 bez kości

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso natarte solą i przyprawami ułożyć w kamiennym garnku, obciążyć i przechować w chłodnej piwnicy około 12 dni. Po upływie tego czasu mięso wyjąć, opłukać, zawinąć ciasno w błonę zdjętą z sadła, osznurować i wędzić. Po uwędzeniu baleron można będzie przechować około 4 tygodni. Surowy baleron przed podaniem należy ugotować tak, jak szynkę i wystudzić w wodzie, w której się gotował.