

Mięso kanapkowe ze słoika



SKOTKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Lista składników

łopatka wieprzowa	2.5 kg
boczek surowy	1 kg
marynata	
woda	2 l
Liść laurowy suszony Prymat	4 sztuki
Ziele angielskie całe Prymat	7 sztuk
Pieprz czarny ziarnisty Prymat	10 sztuk
sól	3 łyżki
ząbki czosnku	6 sztuk

Dodatkowo

Majeranek suszony Prymat	1 łyżka
Przyprawa do mięsa mielonego farszu i klopsów Prymat	1 łyżka
Pieprz czarny mielony Prymat	1/2 łyżeczki
woda	1/2 szklanki
Żelatyna wieprzowa Prymat	3 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Składniki marynaty (bez czosnku) zagotować i wystudzić. Mięso i boczek pokroić w plastry, włożyć do większego naczynia. Zalać marynatą i dodać pokrojony w cienkie plasterki czosnek. Wymieszać i obciążyć talerzykiem. Wstawić do lodówki lub w inne chłodne miejsce na 8 - 10 godzin.

Wyjąć mięso z marynaty, czosnek i przyprawy odrzucić a mięso z łopatki pokroić w kostkę. Boczek zmielić w maszynce z siatką o dużych oczkach.

Żelatynę namoczyć w wodzie i razem z pozostałymi przyprawami dodać do mięsa. Mięso dokładnie wyrobić, będzie kleiste.

Do wyparzonych słoików wkładać mięso tak, żeby nie było wolnych przestrzeni, do wysokości 3/4 słoika. Zamknąć wieczkiem i ustawić słoiki na blaszce do pieczenia.

Wstawić do zimnego piekarnika i ustawić temperaturę na 200 stopni. Gdy w słoikach zacznie się gotować, zmniejszyć temperaturę do 150 stopni i piec jeszcze 1,5 - 2 godz. Przechowywać w chłodnym miejscu. Z tej porcji mięsa wychodzi 10 słoików pół litrowych.