

Salceson Eli



ELI_555

CZAS
PRZYGOTOWANIA
1HILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

łeb świński	1 sztuka
ozorki wieprzowe	4 sztuki
Kucharek przyprawa uniwersalna	do smaku
sól	do smaku
Liść laurowy suszony Prymat	4 sztuki
czosnek świeży-według gustu	
gorący wywar z ozorków	1.5 szklanki
Żelatyna wieprzowa Prymat	
Ziele angielskie całe Prymat	6 ziarenka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Łeb i ozorki gotować do miękkości z zieleń angielskim, liściem laurowym i kucharkiem. Wyjąć i ostudzić. Ozorki obrać ze skóry i pokroić na grube półplastry. Z łba wyjąć mięso. Do pokrojonego mięsa dodać ozorki, sól, pieprz, przeciśnięty przez praskę czosnek. W gorącym wywarze (1 i 1/2 szklanki) rozpuścić żelatynę, przestudzić, wlać do reszty składników dokładnie wymieszać. Włożyć do woreczka, do szynkowara, dokładnie ugnieść, zawiązać woreczek, przycisnąć sprężyną, zakręcić i włożyć do lodówki na kilka godzin do całkowitego stężenia.

Gdy ktoś nie ma szynkowara, może salceson włożyć ściśle do mocnego woreczka (przeznaczonego do żywności), zawiązać, położyć na deseczce, przykryć drugą deseczką, obciążyć i włożyć do lodówki.