

Pyszna Mielonka Z Pieczarkami z szynkowara



SZAMANIE.TV



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

szynka wieprzowa	1,3 kilograma
słonina	300 gramów
pieczarki marynowane	150 gramów
czosnek ząbki	2 ząbki
woda zimna	100 mililitrów
sól	15 gramów
Sól peklowa drobnoziarnista Prymat	15 gramów
Pieprz biały mielony Prymat	1 łyżeczka
majeranek	1 łyżeczka
Żelatyna wieprzowa Prymat	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Szynkę mielimy na oczkach 8 mm lub szarpaku, słoninę mielimy na drobnych oczkach 3 mm
 2. W gorącej wodzie rozpuszczamy żelatynę
 3. Po schłodzeniu dodamy ją do masy mięsnej
 4. Zmielone mięso dokładnie mieszamy z przyprawami, dolewamy schłodzoną żelatynę z wodą
 5. Masę mięsną przekładamy do szynkowara, dodając stopniowo również pieczarki marynowane
 6. Masę mięsną dociskamy, aby pozbyć się powietrza
 7. Pasteryzujemy w temperaturze 75 stopni przez około 90 minut
 8. Po schłodzeniu przechowujemy w lodówce
- Smacznego