

zalewa do mięsa



KATARZYNA/KATE1980



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

mięso	3 kg
woda	2 litry
czosnek	4 ząbki
cukier	1 łyżka
pieprz mielony czarny Prymat	1 łyżka
Majeranek suszony Prymat	1 łyżka
sól	1/2 szklanki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

mięso wkładamy do zimnej wody wraz z przyprawami. gotujemy ok. 5 minut. następnie zostawiamy do ostygnięcia na 24 godziny. po tym czasie gotujemy na niewielkim ogniu ok. 2 minut. pozostawić do ostygnięcia. dopiero zimne wyjąć z zalewy.