

Boczek wędzony (peklowany na sucho)



Autor: **drNowak**
Przepisów: **156** Ocena: **891**



3-4 os.



> 60 min



średnie



tanie

Składniki:

- Boczek surowy ok.1 kg (wyjdą 3 kawałki)
- Peklosól 10g/kg
- Sól niejodowana 10-30g/kg
- Czosnek suszony (2-3 łyżeczki)
- Papryka ostra (2 łyżeczki)
- Papryka słodka (2 łyżeczki)
- Opcjonalnie : Papryka wędzona (2 łyżeczki), czubryca czerwona (2 łyżeczki), czubryca zielona (1 łyżeczka), chilli pieprz Cayenne

Sposób przygotowania:

1. Przygotowuję mieszanki peklujące na I i II warstwę.
Przykładowa mieszanka peklująca dla boczku wędzonego:
I WARSTWA: peklosól 10g /kg mięsa, czosnek suszony (2-3 łyżeczki), papryka ostra (2-3 łyżeczki), papryka słodka (2-3 łyżeczki), czubryca czerwona lub zielona (2-3 łyżeczki).
II WARSTWA I KOLEJNE: sól niejodowana 10-30 g /kg mięsa, czosnek suszony (2-3 łyżeczki), papryka ostra (2-3 łyżeczki), papryka słodka (2-3 łyżeczki), czubryca czerwona lub zielona (2-3 łyżeczki). Tą warstwę trzeba obliczyć: ilość mięsa x 5-6 obsypań.
2. Mieszankę peklującą I warstwa wsypuję do miski.
3. Boczek pokroić w paski (kawałki).
4. Obtoczyć dokładnie w mieszance peklującej I warstwa.
5. Na następny dzień obsypać mieszanką peklującą II warstwa.
6. Odstawić do lodówki na 5-7 dni. Codziennie sprawdzać, ewentualnie odlewać płyn. Codziennie obsypywać mieszanką peklującą II warstwa.
7. Osadzać przez noc w temperaturze pokojowej powieszony kawałki na hakach.
- 6 Wędzenie:
 1. Do wygrzanej (ok. 60-100 st C) i osuszonej wędzarni (po ok. 1h) włożyć boczek.
 2. Wędzić ok. 4 godz. w temp. 60-70 st. C lub 6 godz. w 40 st. C.
- 7 Parzenie:
 1. Nagrząć wodę do 75 st C rozpocząć parzenie ok. 50min. /kg mięsa

2. Studzić w zimnej wodzie.

Niestety w trakcie parzenia spada posypka. Dlatego boczek parzę jako ostatni.

8 Osuszyć. Przechowywać w lodówce.

UWAGA jeśli zastosujecie dużo soli w mieszance peklującej np. 30g, to jajecznicę z boczkiem nie solimy!

Twoje notatki do przepisu: