

Boczek wędzony (peklowany na sucho)



Autor: **drNowak**

Przepisów: **155** Ocena: **890**



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. Mieszanekę peklującą I warstwa wsypuję do miski.



2 3. Boczek pokroić w paski (kawałki).



3 4. Obtoczyć dokładnie w mieszance peklującej I warstwa.



4 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.



- 5 7. Osadzać przez noc w temperaturze pokojowej powieszono 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. Nagrzać 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: