

Kiełbasa z karczku (wersja słoikowa).



Autor: **kuchmariola63**
Przepisów: **1428** Ocena: **18420**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- mięso z karczku zmielone przez sitko 12 mm - 0,6 kg
- mięso z karczku zmielone przez sitko 8 mm - 0,6 kg
- 3 - słoiki 0,5 l
- sól himalajska lub warzona 10 gram
- sól wędzona (może być bez niej) 5 gram
- czarny pieprz (gnieciony w moździerzu) 1 mała płaska łyżeczka
- czosnek granulowany 1 łyżeczka
- majeranek 1 łyżka stołowa

Sposób przygotowania:

- 1 Na początek wyrabiamy mięsa zmielone przez sitka 12 i 8 mm dodając stopniowo przyprawy. Wyrabiamy około 20 - 25 minut do momentu kiedy farsz będzie stawał się coraz kleisty.



- 2 Tak wyrobionym farszem będziemy napełniać słoiki 0,5 l.



3 Pasteryzacja:

Tyndalizacja, pasteryzacja frakcjonowana – metoda konserwacji żywności, która polega na trzykrotnej pasteryzacji w temperaturze 90-100 stopni Celsjusza, przeprowadzanej co 24 godziny.

Słoik 1,5 l 120 + 80 + 60 minut
Słoik 1 l. 90 + 60 + 45 minut
Słoik 0,7 l 80 + 50 + 35 minut
Słoik 500 ml 60 + 40 + 30 minut
słoik 350 ml 40 + 25 + 20 minut
słoik 250 ml 30 + 20 + 15 minut

Po trzeciej pasteryzacji trwałość produktu wynosi około pół roku i można go przechowywać bez lodówki.



4 Smacznego !!!



Twoje notatki do przepisu: