

# Konserwa z golonki w słoiku.



Autor: **kuchmariola63**  
Przepisów: **1408** Ocena: **18007**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- golonka wieprzowa tylna 2,1 kg (bez kości i skóry)
- peklosól 18 g/kg
- pieprz czarny mielony 2,5 g/kg
- kolendra 1 g/kg
- czosnek 4 ząbki
- ziele angielskie 1 g/kg (ugniecione w moździerzu)

## Sposób przygotowania:

- 1 Golonkę myjemy pod bieżącą wodą.



- 2 Z golonki zdejmujemy skórę, wycinamy kość, mięso kroimy w kostkę 3 cm, peklujemy zgodnie z gramaturą przepisu. Czas peklowania 24 godz. Po tym czasie stopniowo dodajemy przyprawy i bardzo dokładnie mieszamy. Farsz wyrabiamy do odpowiedniej kleistości. Zdjętą skórę możemy do czego innego zużyć.



- 3 Farsz ściśnięto wkładamy do wyparzonych słoiczków, pozostawiając troszkę wolnej przestrzeni od góry słoiczka około 2,5-3 cm. Wlewamy na wierzch po 2 łyżki przegotowanej, zimnej wody, zakręcamy wieczka słoiczków i pasteryzujemy.



- 4 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.



- 5 Gotowe po trzykrotnej pasteryzacji. Ostudzone wstawiamy do lodówki.



- 6 Po upływie minimum 7 dni możemy konsumować. Dlaczego po 7 dniach? Po mniej więcej tylu dniach konserwa przeszła wszystkimi przyprawami i smakowo jest już idealna.



- 7 Smacznego !!!



Twoje notatki do przepisu: