

Konserwa z łopatki w słoiku (kielbasa żywiecka).



Autor: **kuchmariola63**
Przepisów: **1658** Ocena: **25500**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- łopatka wieprzowa 0,7 kg
- 50 ml zimnej wody
- czosnek granulowany 1 mała łyżeczka
- pieprz biały 1 mała łyżeczka
- peklosól 18 g
- żelatyna 1 mała, płaska łyżeczka

Sposób przygotowania:

- 1 Mięso z łopatki kroimy w kostkę około 4 cm/4 cm, mielimy przez sitko szarpak, lub sitko 12 mm. Połowę zmielonego mięsa, mielimy przez sitko 4 mm. Do zmielonego mięsa dodajemy peklosól, pieprz biały i czosnek. Dokładnie wyrabiamy wszystkie składniki. Farsz musi być bardzo kleisty. Wyrobiony farsz zakrywamy folią i wstawiamy do lodówki na 24 godziny.
- 2 Po 24 godzinach dodajemy, żelatynę i jeszcze kilka minut wyrabiamy farsz. Wyrobionym farszem napełniamy wyparzone słoiczki ściśło. Wlewamy na wierzch po 2-3 łyżeczki zimnej wody, zakręcamy wieczka słoiczków i pasteryzujemy.
- 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.

Jeżeli ktoś chce szybko skosztować może tylko raz pasteryzować, każdy sam decyduje o ilości razy pasteryzacji. Czy chce dłużej przechowywać konserwy, czy krótko. Czy w lodówce czy bez lodówki.

Twoje notatki do przepisu: