

Mielonka z golonki w słoiku.



Autor: **skorpionek**
Przepisów: **58** Ocena: **1040**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- mięso z golonki 1,65 kg
- Przyprawy:
 - peklosól 28 g
 - pieprz biały 3 g
 - czosnek mielony 3 g

Sposób przygotowania:

- 1 Mięso z golonki płuczemy pod bieżącą wodą.
- 2 Mięso przepuszczamy przez szarpak lub sito 12 mm. Pół kilograma mięsa przepuszczonego przez szarpak przepuszczamy przez sitko 4 mm.
- 3 Do zmielonego mięsa dodajemy peklosól, pieprz i czosnek. Wyrabiamy do momentu odpowiedniej kleistości farszu. Tak wyrobiony farsz przykrywamy i wstawiamy do lodówki w celu peklowania na 24 godziny. Po 24 godzinach ponownie przez chwilę wyrabiamy farsz.
- 4 Farsz ściśnięto upychamy do wyparzonych słoiczków, pozostawiając troszkę wolnej przestrzeni od góry słoiczka około 2,5-3 cm.
- 5 Wlewamy na wierzch po 2 łyżki przegotowanej, zimnej wody, zakręcamy wieczka słoiczków i pasteryzujemy.
- 6 Pasteryzacja:

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

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.

- 7 Po procesie pasteryzacji, najlepiej jest wstawić słoiczki do lodówki, ale po potrójnej pasteryzacji można przechować do 6 miesięcy w piwnicy.
- 8 Golonka ze słoika da się pokroić w cienkie plasterki.

Smacznego!!!

Twoje notatki do przepisu: