

Mielonka z łopatki i karczku.



Autor: **kuchmariola63**
Przepisów: **1423** Ocena: **18415**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- łopatka wieprzowa - 1,5 kg
- karczek wieprzowy - 1,1 kg
- sól pekłowa 18 g/ kg
- pieprz biały 2 g/kg
- czosnek mielony 1 g/kg
- Roztwór wody z żelatyną 1 szklanka

Sposób przygotowania:

- 1 Karczek i łopatkę wieprzową mielmy przez szarpak, lub sitko 12 mm. 1/3 zmielonego przez szarpak mięsa przepuszczamy przez sitko 4 mm.



- 2 Do zmielonych mięs dodajemy pekłosól i przyprawę.



- ③ Farsz dobrze wyrabiamy.



- ④ Wyrobiony farsz w misie zakrywamy folią i wstawiamy do lodówki na 24 godziny.



- ⑤ Po 24 godzinach ponownie wyrabiamy do momentu odpowiedniej kleistości farszu i napełniamy tym farszem wcześniej wyparzone słóiczki. Wlewamy do każdego po 2-3 łyżki roztworu wody z żelatyną.



- 6 Zakręcamy wieczka słoiczków i pasteryzujemy. Po procesie pasteryzacji, najlepiej jest wstawić słoiczki do lodówki, ale po potrójnej pasteryzacji można przechować do 6 miesięcy w piwnicy.

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

słoik 235 ml 28 + 18 + 13 minut

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



- 7 Mielonka wyjęta ze słoika po 24 godzinach chłodzenia w lodówce.



8 Wygląd idealny, smak również.



9 Możemy już robić kanapki.

Smacznego :)

Polecam zrobić, jest naprawdę pyszna.



Twoje notatki do przepisu: