

Mielonka z szynkowaru według Marioli.



Autor: **kuchmariola63**
Przepisów: **1531** Ocena: **20804**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- chude mięso wieprzowe z szynki 70 dag
- świeży boczek 30 dag
- słoninka 10 dag
- chude mięso z golonki 20 dag
- 125 ml bardzo zimnej wody
- peklosól 15 gram
- sól wędzona 10 gram
- pieprz czarny mielony 1/3 łyżeczki
- czosnek rozgnieciony 2 ząbki
- kolendra ziarno 1/3 łyżeczki (utrzeć w moździerzu)

Sposób przygotowania:

- 1 Chude mięso kroimy w kawałki o wielkości 3 do 4 cm. Boczek mielimy w maszynce przez sitko 5 mm, słoninkę kroimy w kosteczkę 5 x 5 mm, chudą wieprzowinę z golonki mielimy dwukrotnie przez sitko 2,5 mm i dodajemy pół szklanki bardzo zimnej wody (dodatkowo możemy rozdrobnić blenderem). Mięso drobno rozdrobione i zmielony boczek wraz z pokrojoną słoninką mieszamy do momentu, aż nabiorą kleistości. Równocześnie dodajemy peklosól i wszystkie przyprawy. Następnie dodajemy mięso chude pokrojone w kawałki 3-4 cm. (mięso te najlepiej jest wcześniej potłuc tłuczkiem do mięsa) . Wszystko należy bardzo dokładnie i długo wyrabiać. Farsz umieszczamy w woreczku do szynkowara.
- 2 Szynkowar uzbrajamy.
- 3 Umieszczamy na 24 godziny do lodówki.
- 4 Po 24 godzinach parzymy 90 -100 minut w temp. 75- 80 stopni Celsjusza do osiągnięcia temperatury mięsa w środku 68 stopni Celsjusza. Następnie chłodzimy w zimnej wodzie i umieszczamy na noc do lodówki.
- 5 Smacznego!!!

Twoje notatki do przepisu: