

# Mortadela w słoiczkach według Marioli.



Autor: **kuchmariola63**  
Przepisów: **1658** Ocena: **26223**



> 6 os.



> 60 min



średnie



tanie

## Składniki:

- Surowiec na 2 kg farszu - 8 słoiczków 350 ml:
- szynka wieprzowa 1,2 kg
- boczek wieprzowy bez skóry 0,8 kg
- bardzo zimna woda 100 ml
- Przyprawy:
- mleko w proszku lub skrobia ziemniaczana 10 g/kg (jako stabilizator)
- pieprz biały 3 g/kg
- gałka muskatołowa 1 g/kg
- kolendra 1 g/kg
- papryka ostra 2 g/kg
- gorczyca mielona 1 g/kg
- sól wędzona 4 g/ kg
- peklosól 14 g/kg

## Sposób przygotowania:

### 1 Peklowanie:

Szynkę i boczek kroimy w kostkę, mielimy przez sito 8 mm, dodajemy peklosól i wyrabiamy kilkanaście minut. Przykrywamy i wstawiamy do lodówki na dobę (24 godziny).

### 2 Rozdrabnianie i napełnianie:

Po upływie 24 godzin farsz przepuszczamy 2-3 razy przez sitko 2 mm dodajemy wymieszane z zimną wodą przyprawy i blenderem rozdrabniamy na papkę (gładką masę).

### 3 Gotowym farszem napełniamy wyparzone słoiczki.

### 4 Pasteryzacja:

Pasteryzujemy w temperaturze 90-100 stopni Celsjusza.

Tyndalizacja, pasteryzacja frakcjonowana – metoda konserwacji żywności, która polega na

trzykrotnej pasteryzacji w temperaturze 90-100 stopni Celsjusza, przeprowadzanej co 24 godziny. Każdy sobie sam decyduje ile razy będzie pasteryzować. Ja podałam to jako informację. Jeżeli mamy zamiar szybko zużyć konserwy to pasteryzujemy raz, jeżeli będziemy przechowywać w lodówce 3-4 miesiące wystarczą 2 pasteryzacje, ale jeżeli chcemy przechowywać do pół roku nie w lodówce tylko w spiżarni lub piwnicy, musimy pasteryzować 3 razy, tak jak jest podane poniżej. Piszę to, gdyż niektórzy piszą że tyndalizacja jest niepotrzebna. Ja podałam przebieg tyndalizacji zgodny z technologią pasteryzacji konserw w słoikach.

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 Smacznego :)

Twoje notatki do przepisu: