

Przysmak z golonki.



Autor: **kuchmariola63**
Przepisów: **1658** Ocena: **25606**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- golonka wieprzowa tylna bez skóry - 90 dag
- Przyprawy na 90 dag mięsa:
- peklosól 16 g
- sos sojowy 3 łyżki
- papryka słodka 3 g
- pieprz czarny 2 g
- czosnek 3 g
- żelatyna 3 łyżki
- osłonka barierowa (termokurczliwa)

Sposób przygotowania:

- 1 Golonkę czyścimy, myjemy w bieżącej wodzie, osuszamy papierowymi ręczniczkami, pozbawiamy kości i skóry. Mięso tniemy w kawałki o wielkości około 4 cm/4 cm. Kawałki golonki wkładamy do większej miski, dodajemy sól peklową i sos sojowy, dokładnie mieszamy kilka minut. Wymieszane kawałki golonki umieszczamy w pojemniku i wstawiamy do lodówki na 48 godzin. Po 24 godzinach proponuję jeszcze raz wymieszać.



- 2 Po okresie peklowania dodajemy żelatynę i pozostałe suche przyprawy wymieszane w 100 ml zimnej, przegotowanej wody. Dokładnie mieszamy około 10 minut.



- 3 Wymieszanym farszem napełniamy osłonkę barierową, masujemy w celu pozbawienia miejsc z powietrzem. Związujemy ściśle.



- 4 W międzyczasie nagrzewamy wodę do 80-85 stopni Celsjusza, wkładamy baton z golonką i parzymy 3 godziny. Po procesie parzenia studzimy 15 minut w zimnej wodzie. Po ostudzeniu w zimnej wodzie wieszamy w pozycji pionowej, i poddajemy dalszemu chłodzeniu do temperatury poniżej 15 stopni Celsjusza. Przechowujemy w lodówce.



5 Smacznego!!!



Twoje notatki do przepisu: