Dane aktualne na dzień: 08-12-2025 23:23

Link do produktu: https://sklep.todo.info.pl/marynata-do-boczku-mieszanka-ziol-i-przypraw-35-g-p-1139.html

Marynata do boczku - mieszanka ziół i przypraw, 35 g

Numer katalogowy	**BR-410030**
Kod producenta	**BR-410030**
Kod EAN	**5904816005646**

Opis produktu

Starannie dobrane zioła i przyprawy - idealna mieszanka, która nada Twoim daniom z boczku doskonały smak, aromat oraz wygląd. Jakość składników oraz prosty sposób użycia to istotne atuty tej marynaty. Doceni je każdy miłośnik domowych mięs, a zwłaszcza wybornie przyprawionego, apetycznego boczku. Produkt nie zawiera glutaminianu sodu, nitrytu i cukru.

- **Pyszny domowy boczek -** idealnie dobrana mieszanka ziół i przypraw, która podkreśli smak i aromat tego mięsnego specjału.
- **Do boczku przyrządzanego na różne sposoby -** marynata dedykowana do boczku pieczonego, dojrzewającego itp. W każdej postaci boczek będzie doskonale przyprawiony.
- **Bez cukru, glutaminianu sodu i nitrytu -** Twój ulubiony boczek będzie teraz nie tylko bardzo smaczny, ale także zdrowszy.
- **Wydajny produkt gotowy do użycia -** zawartość opakowania (35 g mieszanki) wystarczy na przygotowanie ok. 1 kg boczku.
- **Szybko i prosto -** marynata do szybkiego i łatwego zastosowania. Np. boczek przeznaczony do pieczenia wystarczy natrzeć olejem i obsypać marynatą, by zioła i przyprawy mogły zacząć działać.

Przepis na 1 kg boczku pieczonego:

- 1 kg boczku (najlepiej w formie docelowych porcji)
- 3 marchewki
- 3 pietruszki
- 1 cebula
- 2 ząbki czosnku
- 2 szklanki wody
- 5 łyżek oleju
- 1 op. Marynaty do boczku
- opcjonalnie małe ziemniaczki do podpieczenia

Przygotowanie: Boczek obmyj dokładnie, natrzyj 2 łyżkami oleju oraz Marynatą do boczku. Pozostaw go na ok. 12 godzin w lodówce, pod przykryciem. Ok. 30 minut przed pieczeniem wyjmij boczek z lodówki i przygotuj warzywa. Obierz je i pokrój - marchewkę, pietruszkę i czosnek w plasterki, a cebulę w piórka. Mięso oraz warzywa umieść w brytfannie lub garnku rzymskim, podlej dwoma łyżkami oleju oraz dwoma szklankami wody. Całość przykryj i włóż do ciepłego piekarnika. Piecz w temperaturze 180C przez 1,5 godziny (grzałka dół i góra, z termoobiegiem), następnie zmniejsz temperaturę do 150C i piecz jeszcze ok. 20 minut, już bez przykrycia. Podczas pieczenia kontroluj, aby woda całkowicie nie wyparowała. Dokładny czas pieczenia zależy od grubości kawałków mięsa. Jeśli chcesz dołożyć ziemniaczki, najlepiej zblanszuj je w gorącej wodzie przez 10 minut i umieść w naczyniu z boczkiem, po 1 godzinie pieczenia.

Przepis na 1 kg boczku wędzonego:

- Składniki jak w przepisie na boczek pieczony i dodatkowo 3 g saletry potasowej

Przygotowanie: Saletrę rozpuść w kieliszku zimnej wody (ok. 40 ml) i natrzyj tym roztworem mięso. Jeśli masz nastrzykiwarkę, nastrzyknij boczek w kilku miejscach, a resztą roztworu dokładnie natrzyj mięso. Następnie całość obsyp

Marynatą do boczku. Tak przygotowane mięso najlepiej umieść w woreczku próżniowym na 2-3 doby. Jeśli nie masz takiej możliwości, pozostaw boczek w przykrytym w naczyniu na 4-6 dni. Pamiętaj, by mięso codziennie obrócić. Po tym czasie wyjmij boczek i pozostaw do obsuszenia w temperaturze pokojowej, w przewiewnym miejscu. Aby przyspieszyć obsuszanie, możesz zastosować zimny nawiew wentylatora. Obsuszanie może potrwać kilka godzin. Kolejny etap to wędzenie - prowadź je w temp. 50-60C przez ok. 3-4 h , po czym parz w wodzie o temp. 80-85C, aż do uzyskania wewnątrz mięsa 70-72C.

Przepis na 1 kg boczku dojrzewającego / surowego:

- Składniki jak w przepisie na boczek pieczony i dodatkowo 3 g saletry potasowej
- 4 g cukru
- 0,2 g Kultur bakterii do mięs dojrzewających (1 g, 1/10 fiolki)
- sól w ilości 10 g na ok. 50 ml zimnej wody

Przygotowanie: Boczek potnij na kawałki wielkości ok. 300 g. Przygotuj zalewę z ok. 50 ml wody oraz kultur bakterii i saletry. Mięso nastrzyknij zalewą w kilku miejscach, a resztę dobrze wetrzyj. Obsyp Marynatą do boczku i pozostaw (najlepiej zapakowane próżniowo) na 7 dni. Następnie wyjmij i obsusz w temperaturze pokojowej - przez ok. dobę. Wędź ok. 5 h zimnym dymem, najlepiej używając zrębków z czereśni. Po tym czasie powieś boczek w temperaturze pokojowej na kolejne 2 doby. Kiedy ładnie podeschnie, zapakuj boczek próżniowo i odłóż na min. 3 miesiące, by mógł dojrzewać.

Składniki: sól niejodowana, przyprawy (czosnek granulowany, papryka słodka wędzona, pieprz czarny), majeranek, substancja przeciwzbrylająca: E 536.

Produkt może zawierać śladowe ilości gorczycy, selera, soi, sezamu, glutenu, orzechów.

Przechowywać w suchym miejscu, nie wystawiać na bezpośrednie działanie promieni UV.

Masa netto: 35 g