

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/peklosol-pekla-do-kielbasy-krakowskiej-115-g-browin-p-1534.html>



Peklosól Pekla do kielbasy krakowskiej - 115 g Browin

Dostępność	DOSTĘPNOŚĆ
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	410027
Kod producenta	410027
Kod EAN	5904816005240
Producent	Browin

Opis produktu

Peklosól - Pekla do kielbasy krakowskiej to mieszanka, dzięki której możesz cieszyć się zdrowymi, aromatycznymi i smacznymi wędlinami przygotowywanymi we własnej kuchni!

- **Prosta w użyciu** - łatwo i szybko przygotujesz wyśmienite parzone lub wędzone kielbasy, wydobędziesz z nich wyjątkowy, tradycyjny smak.
- **Jeden produkt, dwie możliwości obróbki** - użyjesz go do wędzenia lub parzenia Twojej kielbasy - samodzielnie zdecyduj, na jaki rodzaj obróbki mięsa masz ochotę!
- **Tradycyjnie skomponowana mieszanka** - znajdziesz w niej moc przypraw m.in.: kolendrę, pieprz biały, czosnek granulowany, ziele angielskie oraz kminek, które zapewnią doskonały i wyjątkowy aromat domowym przysmakom.
- **Skutecznie zabezpiecza mięsne wyroby** - dzięki substancji peklującej Twoje kielbasy zachowają nie tylko piękny kolor, ale także będą stabilne mikrobiologicznie.
- **Wydajne opakowanie** - 115 g peklosoli wystarczy Ci na przygotowanie aż 5 kg kielbasy krakowskiej.

Peklowanie mięs przy użyciu naszej nowej pekli to czysta przyjemność. Łatwo i szybko przygotujesz wyśmienite parzone lub wędzone kielbasy, wydobędziesz z nich wyjątkowy, tradycyjny smak. Nasza pekla sprawi również, że Twoje mięsne wyroby będą stabilne mikrobiologicznie. Zawarte w mieszance zioła m.in.: kolendra, pieprz biały, czosnek granulowany, ziele angielskie oraz kminek, zapewnią im dodatkowo doskonały i wyjątkowy aromat. Stosując peklosól do kielbasy krakowskiej sprawisz, że Twoje mięso pozostanie apetycznie różowe, będzie kusić biesiadników atrakcyjnym wyglądem. Opakowanie 115 g wystarczy na przygotowanie aż 5 kg kielbasy krakowskiej.

Wypróbuj nasz sprawdzony, tradycyjny przepis na 5 kg kielbasy krakowskiej:

Składniki:

- 1 kg karczku
- 2 kg łopatki
- 1 kg mięsa z szynki
- 0,8 kg wołowiny
- 0,5 kg boczku
- 1 op. Pekli do kielbasy krakowskiej

Przygotowanie:

Pozbawione błon i tłuszczu mięso pokrój w kostkę ok. 2-4 cm. Wołowinę i boczek zmiel przez najdrobniejsze sito maszynki. Wołowinę wyrabiaj osobno z 0,5 L zimnej wody, aż do uzyskania białego kleiku. Pozostałe mięso zmiel przez sito o oczkach 8-12 mm. Całość wymieszaj, dodaj zawartość saszetki i dokładnie wyrabiaj. Osłonki białkowe namocz, następnie napełnij ciasno farszem i postaw na min. 8 h w temp. pokojowej, w celu wysuszenia i dobrego osadzenia się mięsa (możesz zastosować nadmuch zimnego wentylatora). Tak przygotowane kiełbasy wędź w temperaturze 50-60°C przez ok. 3 h, a następnie sparz wkładając mięso do wody o temp. 75-80°C. Parz do uzyskania wewnątrz batonu 68°C. Proces wędzenia można pominąć, a batony sparzyć bezpośrednio po obsuszeniu i ułożeniu się mięsa wewnątrz osłonek.

Składniki: sól niejodowana, przyprawy (kolendra, pieprz biały, czosnek granulowany, ziele angielskie, kminek, azotyn sodu).

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