

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/peklosol-pekla-do-kielbasy-szynkowej-120-g-browin-p-1533.html>

BRAK
ZDJĘCIA



Peklosól Pekla do kielbasy szynkowej - 120 g Browin

Dostępność	DOSTĘPNOŚĆ
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	410026
Kod producenta	410026
Kod EAN	5904816005257
Producent	Browin

Opis produktu

Peklosól - Pekla do kielbasy szynkowej to mieszanka, której nie może zabraknąć w Twojej kuchni, jeśli chcesz cieszyć się zdrowymi, aromatycznymi i smacznymi wędlinami przygotowywanymi we własnej kuchni!

- **Do wędzenia i parzenia** - mieszanka peklująca z przyprawami pozwoli Ci wykonać domowe kielbasy zarówno parzone, jak i wędzone - o doskonałym smaku i wyjątkowym aromacie!
- **Bez glutaminianu sodu i cukru** - lubimy dbać o zdrowie, dlatego wyselekcjonowany skład produktów użytych w mieszance, sprawia, iż wybierając nasz produkt, nie dostarczasz do swoich dań zbędnego glutaminianu oraz cukrów!
- **Na 5 kg mięsa** - jedno opakowanie pekli z przyprawami o gramaturze 120 g pozwala na wykonanie domowej kielbasy szynkowej z aż 5 kg mięsa!
- **...bo domowe jest lepsze!** - dzięki peklowaniu mięso i przygotowywane przez Ciebie potrawy zachowają apetyczny kolor, a także będą stabilne mikrobiologicznie!
- **Prosta w użyciu** - zmiel lub pokrój mięso, dodaj wodę i zawartość opakowania Pekli - wyrób, przełóż do osłonek i poddaj odpowiedniej obróbce. To naprawdę proste!

Pekla do kielbasy szynkowej to mieszanka peklująca z przyprawami idealnie sprawdzająca się podczas przygotowania parzonych i wędzonych kielbas. Peklowanie pozwoli Ci na zachowanie apetycznych walorów smakowych i aromatycznych potraw, a także na utrzymanie ich w stabilności mikrobiologicznej. Zawarte w mieszance zioła sprawiają, że smak domowych wędlin jest doskonały i wyjątkowy - już nigdy nie sięgniesz po wędliny ze sklepowych półek! Opakowanie pekli o gramaturze 120 g wystarczy na przygotowanie wędlin z 5kg mięsa, a jej użycie jest naprawdę proste! Jasny skład bez glutaminianu i cukru gwarantuje Ci natomiast pewność, że wybierając ten produkt, zaserwujesz na swoim stole dania zdrowe i o wiadomym składzie!

Przepis na 5 kg kielbasy szynkowej:

Składniki:

- 3 kg mięsa z szynki
- 1,5 kg łopatki (można zastąpić mięsem z golonki bez skóry)
- 0,5 kg boczku
- 1 op. Pekli do kielbasy szynkowej

Przygotowanie:

Mięso z szynki pozbaw błon, tłuszczu i pokrój w kostkę ok. 2-4 cm. Łopatkę zmiel przez sito o oczkach 8-12 mm, a chudsze kawałki pokrój w kostkę lub zmiel przez szarpak. Boczek zmiel przez najdrobniejsze sito maszynki. Połącz wszystkie mięsa, dodaj 0,5 L zimnej wody i zawartość opakowania Pekli. Całość wyrabiaj dokładnie min. przez 15 minut. Farsz mięsny przykryj niezbyt szczelnie i pozostaw w lodówce na dobę. 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 (czosnek granulowany, gorczyca, pieprz czarny, pieprz biały, gałka muskatołowa), substancja przeciwzbrylająca: E 536, azotyn sodu.

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