

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/peklosol-pekla-do-kielbasy-zwyczajnej-p-1147.html>



## Peklosól - Pekla do kielbasy zwyczajnej

Numer katalogowy	<b>BR-410014</b>
Kod producenta	<b>BR-410014</b>
Kod EAN	<b>5908277716509</b>

### Opis produktu

... bo domowe jest lepsze!

Peklosól - Pekla do kielbasy zwyczajnej, czyli saletra z mieszanką ziół i przypraw idealnie sprawdzi się do przygotowania parzonych i wędzonych kielbas. Dzięki peklowaniu mięso zachowa apetyczny kolor i będzie stabilne mikrobiologicznie. Zawarte w mieszance zioła i przyprawy zapewnią mu zaś doskonały smak i wyjątkowy aromat.

### Przepis na Kielbasę Zwyczajną

#### Naszykuj:

- 600 g łopatki, 500 g karczku,
- 400 g boczku,
- 200 g słoniny,
- 200 g wołowiny,
- 100 g schabu,
- 100 ml wody,
- 1 opakowanie Pekli do Kielbasy Zwyczajnej,
- jelita wieprzowe.

Karczek, łopatkę oraz schab zmiel na maszynce o oczkach 12 mm. Boczek i słoninę zmiel na maszynce o oczkach 8 mm. Wołowinę zmiel dwukrotnie na najdrobniejszych oczkach. Do wołowiny dodaj 100 ml zimnej wody i wyrób ją aż do pojawienia się białego kleiku. Następnie wszystkie rodzaje mięsa połącz ze sobą, dodaj 1 opakowanie Pekli i dokładnie wyrób. Odstaw do lodówki na 24 h. Na 20 minut przed wyjęciem mięsa z lodówki, przygotuj jelita wieprzowe. Dokładnie opłucz je i pozostaw w letniej wodzie. Wyjmij mięso i wyrabiaj jeszcze przez chwilę, następnie spróbuj i w razie potrzeby popraw do smaku. Za pomocą maszyny do nadziewania napełniaj jelita (dosyć ciasno, ale umożliwiając skręcenie serdelków oraz ich uformowanie). Kielbasę pozostaw do obsuszenia ok. 1-2 h w temperaturze pokojowej. Najlepiej w pozycji wiszącej np. na stojaku wędliniarskim. Po obsuszeniu przełóż kielbasę do wędzarni i wędź w temperaturze 50-60C przez 1,5 h (do uzyskania złotej barwy). Po tym czasie sparz kielbasę w wodzie o temperaturze 75C przez ok. 15 minut (odkrój fragment i skontroluj czy wyrób jest sparzony).

Więcej przepisów znajdziesz na: [www.browin.pl/przepisnik](http://www.browin.pl/przepisnik)

#### Składniki:

sól niejodowana, mieszanka ziół i przypraw (czosnek granulowany, pieprz czarny, majeranek, gałka muskatołowa, czerwona papryka ostra), azotan potasu.

#### Uwaga!

Przechowywać w suchym, chłodnym i zacienionym miejscu.

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

---

Najlepiej spożyć przed końcem: data ważności i nr partii na opakowaniu.

**Wymiary opakowania:**

długość 12 cm

szerokość ok. 0,5 cm

wysokość 16 cm.