

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/peklosol-pekla-do-kielbasy-zywieckiej-115-g-p-1154.html>



## Peklosól Pekła do kielbasy żywieckiej - 115 g

Numer katalogowy	<b>BR-410028</b>
Kod producenta	<b>BR-410028</b>
Kod EAN	<b>5904816005264</b>

### Opis produktu

Jeśli lubisz domową, parzoną lub wędzoną kielbasę to koniecznie wypróbuj naszą Peklosól - pekłę do kielbasy żywieckiej.

- **Niezastąpiona pomoc w produkcji domowych wędlin** - idealnie sprawdzi się do przygotowania parzonych i wędzonych kielbas.
- **Stabilność mikrobiologiczna** - dzięki peklowaniu domowe kielbasy będą zabezpieczone przed rozwojem drobnoustrojów, utrzymają na dłużej świeżość oraz wyborny smak.
- **Apetyczny kolor i wspaniały aromat** - dzięki pekli mięso zachowa apetyczny kolor, a specjalna kompozycja ziół i przypraw sprawi, że po Twojej kuchni będzie roznosił się niezwykły aromat domowej wędliny.
- **Wydajne opakowanie** - opakowanie mieszanki peklującej wystarczy Ci na przygotowanie aż 5 kg mięsa.
- **Szybkie oraz proste przygotowanie** - aby przygotować aromatyczną kielbasę jałowcową, wystarczy wymieszać zmielone mięso z zawartością opakowania i odrobiną wody, a następnie poddać peklowaniu.

Pekła do kielbasy żywieckiej to niezastąpiona pomoc w produkcji domowych, pysznych i zdrowych wędlin. Produkt idealnie sprawdzi się do przygotowania parzonych oraz wędzonych kielbas, w tym również słynnej kielbasy żywieckiej. Dzięki użyciu naszej mieszanki Twoje wyroby zachowają apetyczny kolor, pyszny smak oraz niezwykle aromatyczny zapach. Co istotne, domowe wyroby będą stabilne mikrobiologicznie - dzięki peklowaniu zostaną zabezpieczone przed rozwojem drobnoustrojów i zutrzymają na dłużej świeżość. Opakowanie pekli do kielbasy żywieckiej wystarczy Ci na przygotowanie aż 5 kg mięsa, zatem będziesz mógł delektować się nią w większym gronie smakoszy.

### Przepis na 5 kg kielbasy żywieckiej

#### 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 żywieckiej

Przygotowanie: Pozbawione błon i tłuszczu mięso zmiel przez sito o oczkach 12 mm lub szarpak. 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 8-10 mm. Całość mięsa wymieszaj, dodaj zawartość saszetki i bardzo dobrze 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 kielbasy wędź w temperaturze 50-60C przez ok. 3 h, a następnie sparz wkładając mięso do wody o temp. 75-80C. Parz do uzyskania wewnątrz batonu 68C. Proces wędzenia można pominąć, a batony sparzyć bezpośrednio po obsuszeniu i ułożeniu się mięsa wewnątrz osłonek.

**Składniki:** sól niejodowana, przyprawy [pieprz czarny (13%), czosnek granulowany (13%), pieprz ziołowy, ziele angielskie], azotyn sodu.

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

