
Peklowka

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3073 razy.

Porcja dla ? Czas przygotow. 12 dni + 4 godz.

kawalek wołowiny z udzca (od 2 do 5 kg),

włoszczyzna, cebula.

Bajc (na 5 kg miesa):

10 g saletry,

40 g soli,

1 łyżeczka ziaren kolendry,

3 łyżeczki białego pieprzu mielonego,

1 łyżeczka ziaren ziela angielskiego,

1 łyżeczka ziaren jalowca,

20 g cukru,

6-8 goździków.

1. Mieso zwazyc. Do kawalka miesa wazacego mniej niz 5 kg, wziac proporcjonalnie mniej skladnikow bajcu.

2. Saletre utluc w mozdzierzu z sola, cukrem, kolendra, zielem angielskim, goździkami i jalowcem. Dodac mielony pieprz, wymieszac. Dobrze natrzec mieso ze

wszystkich stron i ulozyc ciasno w kamionkowym naczyniu lub w debowej beczulce. Odstawic w chlodne miejsce na 2 dni. Po 2 dniach zagotowac 1 l wody

z 1 łyżeczka saletry i 1 łyżeczka soli. Ostudzic, zalac mieso tak, by bylo

calkowicie zakryte. Przykryc talerzem, obciazyc kamieniem, odstawic w chlodne miejsce na 10-12 dni. Odwracac wolowine co 2 dni. Razem z wolowina mozna

peklowac ozory.

3. Zapeklowana wolowine mozna ugotowac cala, lub odkrojony kawalek. Po wyjeciu

z bajcu oplukac mieso w zimnej wodzie, wlozyc do garnka, zalac goraca woda,

dodac jarzyny i cebule. Gotowac tak dlugo, az mieso bedzie miekkie (3-4

godziny).

4. Ugotowana peklowke pokroic w plasty, przelozyc na polmisek, oblozyc calymi

kartoflami. Oddzielnie podac chrzan, ocet, oliwe i sos musztardowy lub puree

z grochu.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 28 "Cielęcina i wołowina", strona 54.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)

