Prędki sposób marynowania mięsa prażoną solą

Dodano: 2009-07-28 11:19:14
Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 585 razy.

Na 6 kilo mięsa bierze się 40 deka soli i 20 gr. saletry. Do szynek dobrze jest na 30 deka soli dodać 10 deka cukru. Gdy sól dobrze się w rondlu rozpraży, zmieszawszy z saletrą, naciera się nią mięso. Tak pozostawić je 24 godziny w cieple, dokiero ułożyć na dobre, poczym musi jeszcze pozostać w ciepłym miejscu, póki się zupełnie sól nie rozpuści, następnie wynieść je na zimno, przykryć szczelnie, żeby powietrze nie dochodziło i przycisnąć kamieniem.

Nadesłana(a): MARJA ŚLEŻAŃSKA "KUCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"