# Wołowina wędzona na surowo do jedzenia

Dodano: 2009-07-28 11:19:14
Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 1747 razy.

Na 3 kilo tłustego oberszalu z brzegu ze skórką, bierze się 200 gr. soli, dobrze na patelni rozprażonej. Kości odkrawają się od mięsa i naciera się warząchwią mięso tą solą tak długo, póki się wszystka sól nie wetrze, grzejąc ją ciągle, aby nie wystygła. Następnie kładzie się mięso na 48 godzin na salaterkę i przyciska mocno. Po tym czasie zwija się mięso mocno, sznuruje szpagatem, owija następnie w papier lub rzadki muślin i wiesza na tydzień do wędzarni w lekki dym.

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