

Link do produktu: <https://salongrilli.pl/browin-pekla-do-kielbasy-krakowskiej-p-1262.html>



Browin Pekla do kielbasy krakowskiej

Cena	7,99 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	48 godzin
Numer katalogowy	410027
Kod EAN	5904816005240

Opis produktu

Pekla do kielbasy krakowskiej to mieszanka, dzięki której możesz cieszyć się zdrowymi, aromatycznymi i smacznymi wędlinami przygotowywanymi we własnej kuchni!

- **Prosta w użyciu** - łatwo i szybko przygotujesz wyśmienite parzone lub wędzone kielbasy, wydobędziesz z nich wyjątkowy, tradycyjny smak.
- **Jeden produkt, dwie możliwości obróbki** - użyjesz go do wędzenia lub parzenia Twojej kielbasy - samodzielnie zdecyduj, na jaki rodzaj obróbki mięsa masz ochotę!
- **Tradycyjnie skomponowana mieszanka** - znajdziesz w niej moc przypraw m.in.: kolendrę, pieprz biały, czosnek granulowany, ziele angielskie oraz kminek, które zapewnią doskonały i wyjątkowy aromat domowym przysmakom.
- **Skutecznie zabezpiecza mięsne wyroby** - dzięki substancji peklującej Twoje kielbasy zachowają nie tylko piękny kolor, ale także będą stabilne mikrobiologicznie.
- **Wydajne opakowanie** - 115 g peklosoli wystarczy Ci na przygotowanie aż 5 kg kielbasy krakowskiej.

Peklowanie mięs przy użyciu naszej nowej pekli to czysta przyjemność. Łatwo i szybko przygotujesz wyśmienite parzone lub wędzone kielbasy, wydobędziesz z nich wyjątkowy, tradycyjny smak. Nasza pekla sprawi również, że Twoje mięsne wyroby będą stabilne mikrobiologicznie. Zawarte w mieszance zioła m.in.: kolendra, pieprz biały, czosnek granulowany, ziele angielskie oraz kminek, zapewnią im dodatkowo doskonały i wyjątkowy aromat. Stosując peklosól do kielbasy krakowskiej sprawisz, że Twoje mięso pozostanie apetycznie różowe, będzie kusić biesiadników atrakcyjnym wyglądem. Opakowanie 115 g wystarczy na przygotowanie aż 5 kg kielbasy krakowskiej.

Wypróbuj nasz sprawdzony, tradycyjny przepis na 5 kg kielbasy krakowskiej:

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 krakowskiej

Przygotowanie:

Pozbawione błon i tłuszczu mięso pokrój w kostkę ok. 2-4 cm. 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 8-12 mm. Całość wymieszaj, dodaj zawartość saszetki i dokładnie 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 50-60°C przez ok. 3 h, a następnie sparz wkładając mięso do wody o temp. 75-80°C. Parz do uzyskania wewnątrz batonu 68°C. Proces wędzenia można pominąć, a batony sparzyć bezpośrednio po obsuszeniu i ułożeniu się mięsa wewnątrz osłonek.

Składniki: sól niejodowana, przyprawy (kolendra, pieprz biały, czosnek granulowany, ziele angielskie, kminek, azotyn sodu.

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