

Link do produktu: <https://rafex.eu/ostre-kaski-do-szynkowara-mix-ziol-i-przypraw-p-203872.html>



Ostre Kaski Do Szynkowara - Mix Ziół I Przypraw

Cena	7,40 zł
Numer katalogowy	RAFEX003685
Kod EAN	5908277715892
Producent	Browin

Opis produktu

Doskonała kompozycja aromatycznych ziół i przypraw, podkreślająca walory smakowe i zapachowe potraw.**Składniki:** pieprz cayenne, papryka słodka, pieprz czarny, biała gorczyca, tymianek, kurkuma, imbir, liść laurowy, czosnek niedźwiedzi. Produkty powiązane: saletra potasowa szynkowary. Przechowywać w suchym i zacienionym miejscu. Mieszanka nie zawiera soli i glutaminianu sodu. Na terenie zakładu pakującego wykorzystywane są produkty alergenne: gorczyca, seler, soja, sezam, gluten, orzechy. Najlepiej spożyć przed końcem: data ważności i nr partii na opakowaniu. Więcej na temat szynkowarów i ich użytkowania na z-szynkowara.pl Przepis na potrawkę z szynkowaru **Składniki:** na 1,2 kg potrawki: 200 g wołowiny, 200 g boczku, 500 g karczku, 300 g łopatki, 150 ml wody, 15 g mieszanki ziół i przypraw do szynkowaru, 21 g soli oraz pieprzu do smaku. Przygotowanie: Mięso pokrój w kawałki wielkości ok. 3-4 cm, natrzyj solą i pozostaw na dobę w lodówce. Następnie wołowinę zmiel przez sito o najdrobniejszych oczkach i dobrze wyrób ze 150 ml zimnej wody, aż do wydzielenia się białego kleiku. Pozostałą część mięsa zmiel przez grube oczka, dopraw mieszanką ziół i przypraw do szynkowaru (15 g) oraz pieprzem do smaku. Wszystko razem dokładnie wyrób. Następnie całość umieść w szynkowarze o pojemności 1,5 kg, dociśnij sprężynę i zamontuj termometr. Szynkowar włóż do garnka z wodą. Woda w garnku nie powinna się gotować, jej temperatura powinna wzrastać powoli max. do 90°C. Kiedy temperatura wewnątrz mięsa osiągnie 69-70°C zakończ parzenie, a szynkowar umieść w zimnej wodzie. Gdy ostygnie, schowaj go do lodówki. Na drugi dzień potrawka jest gotowa do spożycia. Aby wygodniej było wyjąć mięso z szynkowaru, można je przelać gorącą wodą lub przed parzeniem wykorzystać specjalne worki do szynkowaru. Więcej przepisów na: www.browin.pl/przepisnik.