Dane aktualne na dzień: 11-11-2026 14:33

Link do produktu: https://rafex.eu/posypka-do-zrobienia-suszonej-wolowiny-chaman-kaukaska-1-kg-p-15701.html



Posypka Do Zrobienia Suszonej Wołowiny Chaman Kaukaska 1 Kg

Cena	**24,77 zł**
Numer katalogowy	**CHAMAN 11**
Kod EAN	**05902888124807**
Producent	**Rafex**

Opis produktu

Wyjątkowa mieszanka skomponowana specjalnie pod wykwintną, suszoną wołowinę chaman. Jest to kaukaski przysmak, który doskonale smakuje w różnych wydaniach. Doskonałe połączenie smaków sprawi, że w prosty sposób stworzysz w domowym zaciszu prawdziwy rarytas spotykany tylko w drogich restauracjach. Jest to wyjątkowe połączenie kozieradki, czosnku, cząbru, papryki słodkiej, chili oraz kminu rzymskiego. Posypka w sprzedaży w dwóch wersjach: 1 kg oraz 100 g.
Składniki:
W RÓŻNYCH PROPORCJACH:
kozieradka,czosnek,cząber,słodka papryka,chili
,kmin rzymski.

przepis:

1- 2 kg polędwicy wołowej
Grubo ziarnista sól DOSTĘPNA NA SKLEPIE
2 płótna z bawełny do zawinięcia mięsiwa

Polędwicę wołową obmyć, i suszyć papierowym ręcznikiem, odciąć tłuszcz i żyły. mocno posolić mięso ze wszystkich stron, włozyć w dużej misie i zostawić bez przykrycia w lodówce.

Pozostawić w soli ok 2 dni. zamieniać stronami mięso co 12 godzin i wylewać sok, co wycieknie z mięsa.

Po upływie czasu mięso obmyć, przygotować by było suche i szczelnie owinąć płótnem..
Zostawić pod nciśnieciem dwa dni. bawełne zmieniać codziennie.

po 2 dniach do mieszanki przypraw około 200 g na początek wlać 300 ml wrzącej wody. Wymieszać i wlać tyle wody, ile potrzeba, aby uzyskać stan odpowiednie koozystencji podobny do kaszy.

Mieszanina zgestnieje stopniowo. Mieszankę przypraw umieścić w lodówce i przykryć szczelnie.

Zalać przyprawami.rozprowadzić mieszankę po całym mięsie . Przykryć folią aluminiową i wstawić do zimnej lodówki

zostawic w marynacie na jeszcze 1 dzień w lodówce.

Po upływie określonego czasu polędwicę powiesić w ciemnym, chłodnym miejscu,.

piwnica lub spiżarnia

Wysmarować kawałki mięsa w mieszaninie przypraw, w której się marynowało i wysuszyć
. Potem znowu wysmarować i ponownie dajcie podeschnąć, tylko dłużej.

I tak do momentu, aż mieszanka przypraw się skończy.

Mięso powinno wisieć i dojrzewać 3-4 tygodnie.