Dane aktualne na dzień: 11-11-2026 20:35

Link do produktu: https://rafex.eu/posypka-do-zrobienia-suszonej-wolowiny-chaman-kaukaska-100-g-p-15702.html



Posypka Do Zrobienia Suszonej Wołowiny Chaman Kaukaska 100 G

Cena	**3,96 zł**
Numer katalogowy	**CHAMAN 1**
Kod EAN	**05902888124814**
Producent	**Rafex**

Opis produktu

Wołowina suszona chaman kaukaska jest jedną z najbardziej wykwintnych wędlin na świecie. Szlachetne mięso w połączeniu z doskonale przygotowaną posypką sprawi, że wołowina zachwyci każde podniebienie. W składzie posypki znajdziemy doskonale wyważone proporcje kozieradki, czosnku, cząbru, słodkiej papryki oraz papryki chili. Dodatkowo wzmocnione smakiem i aromatem kminu rzymskiego. Jedno opakowanie zawiera 100 g produktu.
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.