

Link do produktu: <https://rafex.eu/posypka-do-zrobienia-suszonej-wołowiny-chaman-kaukazka-100-g-p-15702.html>



Posypka Do Zrobienia Suszonej Wołowiny Chaman Kaukazka 100 G

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

Opis produktu

Wołowina suszona chaman kaukazka 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, cząbrku, 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, włożyć 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 naciśnięciem 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 zgęstnieje stopniowo. Mieszanekę przypraw umieścić w lodówce i przykryć szczelnie.

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