

Dane aktualne na dzień: 25-08-2026 09:06

Link do produktu: <https://rafex.eu/saletra-potasowa-1-kg-p-371.html>

Saletra Potasowa 1 Kg



Cena	29,71 zł
Numer katalogowy	371
Kod EAN	05902888002013
Producent	Rafex

Opis produktu

Charakterystyka

Saletra potasowa ma znaczący wpływ w procesie peklowania nie tylko na właściwości smakowe i przedłużające trwałość i świeżość, ale również na kolor mięsa. Sprawia, że nie traci swojej różowej barwy.

Zastosowanie

Saletra wykorzystywana jest do peklowania różnego rodzaju mięs. W zalewach występuje zazwyczaj w towarzystwie innych przypraw i ziół, takich jak czosnek, ziele angielskie, jałowiec czy pieprz.

Przepis na zalewę – **Składniki:**

: 3 litry wody, łyżeczka majeranku, łyżeczka pieprzu czarnego, 3 liście laurowe, 10 ziarenek ziela angielskiego, pół łyżeczki tymianku, łyżka cukru, pół opakowania saletry, 300 g soli kuchennej.

Przygotowanie: wodę zagotować, dodać majeranek, pieprz, liście laurowe, ziele angielskie oraz szczypta tymianku i rozmarynu. Po ostudzeniu wywaru dodać saletrę, cukier i sól.

Ciekawostka

Mięso będzie bardziej kruche, jeśli część zalewy zostanie wprowadzona do środka przy pomocy strzykawki oraz jeśli w trakcie kilkudniowego peklowania mięso będzie kilka razy obrócone.