Dane aktualne na dzień: 15-11-2026 15:02

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 pieprzy 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.