

Link do produktu: <https://rafex.eu/sekret-dziadka-feliksa-do-peklowania-35-g-p-203867.html>

Sekret Dziadka Feliksa Do Peklowania, 35 G'

Cena	6,80 zł
Numer katalogowy	RAFEX003680
Kod EAN	5904816916928
Producent	Browin

Opis produktu

Uniwersalne - do dziczyzny, wieprzowiny, baraniny, cielęciny - gotuj jak lubisz! Mieszanka ziół i przypraw sprawdzi się do wszystkich Twoich ulubionych dań mięsnych! Naturalne **Składniki:**

- owoc jałowca, kolendra, pieprz, ziele angielskie, liść laurowy, majeranek, cząber, rozmaryn, tymianek - to gwarancja sukcesu: fantastycznego aromatu i niezapomnianego smaku! Niezapomniany smak - nasza mieszanka zagwarantuje Ci wyśmienity smak wszystkich peklowanych mięs. Kompozycja aromatycznych ziół fantastycznie podkreśli walory smakowe i zapachowe domowych wyrobów! Bez chemicznych dodatków - nasza mieszanka ziół nie zawiera soli, substancji konserwujących, ani glutaminianu sodu. Wybierając nasz produkt, masz więc gwarancję naturalnych, zdrowych i bezpiecznych składników! Wydajne opakowanie - jedna saszetka o gramaturze 35 g wystarcza na peklowanie, aż 10 kg mięsa! Bez problemu przygotujesz więc wyrób na święta lub spotkanie przy grillu w większym gronie przyjaciół! Marzysz o peklowanych, aromatycznych, delikatnych i niezwykłych w smaku mięsach? Chcesz przenieść się do czasów, gdy potrawy nie były pełne chemii i sztucznych dodatków? Jest na to sposób! Z naszą mieszanką ziół i przypraw z łatwością przygotujesz pyszne aromatyczne i rozpływające się w ustach potrawy mięsne tylko z naturalnych składników! Sekret Dziadka Feliksa do peklowania to mieszanka specjalnie wyselekcjonowanych, naturalnych ziół i przypraw bez soli, substancji konserwujących oraz glutaminianu sodu. W skład mieszanki wchodzi: owoc jałowca, kolendra, pieprz, ziele angielskie, liść laurowy, majeranek, cząber, rozmaryn, tymianek - wybierając nasz produkt, masz więc gwarancję bezpiecznej i zdrowej żywności! Jedno opakowanie 35 g wystarcza na peklowanie, aż 10 kg mięsa! Uniwersalność produktu sprawia, że mieszanki możesz użyć zarówno przygotowując ulubione dania z wieprzowiny, jak i dziczyzny, baraniny czy cielęciny. Po peklowaniu mięsa z wykorzystaniem tej mieszanki nabierze ono szczególnych walorów smakowych i zapachowych - świetnie smakując zarówno po uwędzeniu, upieczeniu, jak i sparzeniu. Zachwyć swoich bliskich mięsnymi daniami w niesamowitej odświeżeniu! Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu. Sposób użycia: **Składniki:**

na 2,5 kg schabu: - 2,5 kg schabu, - 5 g saletry potasowej (ok. 1 łyżeczki), - 65-70 g soli niejodowanej (ok. 3-3,5 łyżki), - 1 szklanka wody, - 1/2 saszetki mieszanki ziół i przypraw do peklowania. Przepis: Połowę saszetki mieszanki ziół i przypraw zalej szklanką wody i zagotuj. Schłodzony wywar z przypraw uzupełnij zimną wodą do uzyskania 1 L zalewy i rozpuść w niej sól oraz saletę. Mięso pokrój na równe kawałki, np. ok. 0,5 kg i umieść w naczyniu do peklowania (np.: w beczce, kamionce). Wlej zalewę peklującą - mięso musi być w niej całkowicie zanurzone (jeśli solanka nie zakrywa mięsa, dodaj więcej wody i proporcjonalnie soli). Pekluj 10 dni. Nastrzykując kawałki mięsa zalewą, możesz skrócić czas peklowania do 7 dni. Osuszone mięso możesz uwędzić, upiec lub sparzyć. **Składniki:**

: owoc jałowca, kolendra, pieprz, ziele angielskie, liść laurowy, majeranek, cząber, rozmaryn, tymianek. Nie zawiera soli, substancji konserwujących i glutaminianu sodu.