



Tekst i zdjęcie: **Mertrox** - Kucharz (746)

Ozór wołowy peklowany

Czasochłonne, ale warto poświęcić trochę czasu

Czas przygotowania: ponad godzinę

Składniki:

- język (ozór), 4 szt.
- marchew, 1 szt.
- pietruszka, 1 szt.
- seler, 1 szt.
- sól spożywcza, 5 g
- pieprz, 5 g
- kminek, 5 g
- ziele angielskie ziarnka, 5 g

Sposób przygotowania:

Ozór zapeklować (na ok. 2 tygodnie), ugotować z dodatkiem warzyw i przypraw, usunąć z niego skórę, włożyć do słoja, zalać wywarem z gotowania (przecedzonym) i sterylizować: duże słoje — 2 godz., małe — 1 godz. 45 min.

