



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

Metka marynowana

Marynowana wersja Metki - polecam

Składniki:

- wieprzowina , 2500 g
- słonina, 100 g
- sól spożywcza, 10 g
- pieprz, 10 g

Sposób przygotowania:

Przez maszynkę przepuścić 2,5 kg mięsa wieprzowego i 100 g słoniny. Dodać soli i pieprzu, masę dobrze wyrobić i napełnić nią odcinki jelit. Kielbasę podwędzić i osuszyć. Odpowiedniej wielkości kawałki umieścić w słojach i sterylizować: duże słoje — 1 godz. 30 min., małe— 1 godz. 20 min.

