

Dziki słoik

Składniki

- 0,4 kg mięsa chudego z szynki wieprzowej
- 0,4 kg boczku wieprzowego bez żeberek i skóry
- 0,2 kg łopatki wieprzowej
- 2 czubate łyżeczki (18g) [Peklosmaczku K](#) (mieszanka soli peklującej z niewielką ilością dodatków smakowych do peklowania mięs na sucho)
- 1 czubata łyżeczka (10g) przyprawy [Dobry Smak Dzika rozkosz](#) (charakter tej mieszance nadają czosnek, pieprz, papryka ostra, majeranek, jałowiec, ziele angielskie, liść laurowy)
- 0,5 szklanki (0,1 litra) wody
- 4 [słoiki 350 ml](#)

Sposób przygotowania

- Mięso z szynki, łopatki i boczek pokroiłem w kostkę tak, aby weszło mi do mojej [maszynki alfa nr 32](#). Następnie szynkę zmieliłem na sitku o średnicy oczek 10 mm, a boczek i łopatkę na sitku o średnicy oczek 4,5 mm.
- Do zmielonego mięsa dodałem przyprawy i zacząłem mieszać. W trakcie mieszania powoli dolewałem 0,5 szklanki (0,1 litra) wody, aby mięso stopniowo wchłonęło wodę.
- Mieszałem około 10 - 15 minut do uzyskania odpowiedniej kleistości. Po wymieszaniu mięso zacząłem wkładać w umyte wcześniej słoiki.
- Mięso należy mocno ubijać w słoikach np. łyżką bądź tłuczkiem aby mięso po pasteryzacji się nie rozpadło
- Następnie zakręciłem porządnie słoiki i przełożyłem je do garnka i zalałem do 3/4 wysokości wodą i włączyłem palnik. Na dnie garnka ułożyłem ściereczkę aby słoiki nie stykały się bezpośrednio z gorącym dnem garnka.
- Gdy woda zagotowała się, ustawiłem pokrętko z gazu na minimum a słoiki pasteryzowałem 1,5 godziny. Jako, że kiełbasa miała być do szybkiego spożycia to wykonałem jednokrotną pasteryzację. Jeśli ktoś chce jednak aby kiełbasa wytrzymała dłużej, to należy ją poddać procesowi tyndalizacji czyli trzykrotnej pasteryzacji w 3 kolejnych dniach.
- Po pasteryzacji wyjąłem słoiki i odstawiłem w chłodne miejsce do następnego dnia do wystygnięcia.

