

Pác na slaninu a uzené maso



Obtížnost:     

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 40min , Porce: 1

66 kalorií , 0 g cukrů , 0 g tuků , 3 g bílkovin

Autor: Mirbod

Odkaz: <https://srecepty.cz/pac-na-slaninu-a-uzene-maso>

Příprava

Do vody dáme soľ, čierne celé korenie, cibule pokrúpané na kocky, bobkový list, nové korenie, borievky a strúčiky cesnaku. Všetko povaríme a necháme vychladnúť. Pác precedíme a zalejeme ním mäso. Mäso musí ležať v páci aspoň 2 týždne. Potom ho vyberieme, umyjeme a necháme vysušiť a vyudíme. Slaninu natrieme roztláčeným cesnakom zmiešaným s mletou červenou paprikou so soľou a dáme údiť.

Ingrediencie

- ✓ 1/2 kg soli
- ✓ 10 l vody
- ✓ celý pepř
- ✓ 2 velké cibule
- ✓ bobkový list
- ✓ nové koření
- ✓ jalovec
- ✓ 4 stroužky česneku

Kategorie

Slovenská, Finančně nenáročné, Klasika, Pomocné recepty

