

## Domowa kiełbasa w słoikach



### Składniki:

2 kg mięsa wieprzowego ( łopatka , szynka surowa )  
80 dkg świeżej słoniny  
3 dkg soli peklowej  
5 dkg cukru  
5-6 ząbków czosnku  
1/2 łyżki suszonego majeranku  
pieprz mielony  
sól

### Sposób wykonania:

Mięso i słoninę zemleć w maszynce o dużych oczkach. Czosnek obrać, drobno posiekać. Zmielone mięso, słoninę , pokrojony czosnek, cukier oraz sól peklową wsyp do większego garnka. Dopraw do smaku pieprzem, majerankiem i solą , dokładnie wszystko razem wymieszaj. Odstaw na co najmniej na 12 godzin do lodówki ( 2-6 C ). Po tym czasie, wymieszaj jeszcze raz masę kiełbasianą i napełnij nią wyparzone słoiki ( 0,5 L ) dość mocno ubijając ją łyżką. Szczelnie zamknij nowymi, wyparzonymi wieczkami. Na dnie szerokiego garnka ułóż ścierkę, na niej poustawiaj słoiki i zalej wodą do 3/4 wysokości. Przykryj garnek pokrywką i wstaw na gaz. Od chwili, gdy woda zawrze, przycisz nieco płomień i gotuj odpowiednio długo ( 60 minut ). Następnie pozostaw słoiki do wystudzenia w garnku, zimne ponownie pasteryzuj po 24h ( 40 minut ). Tak za pasteryzowane mięso przechowuj w lodówce przez kilka tygodni.  
Po otwarciu słoika pięknie pachnie i wybornie smakuje! Lepiej niż tradycyjna kiełbasa w jelicie.

### Rada:

Po kolejnych 24 godzinach można pasteryzować jeszcze raz przez 30 minut. Po trzeciej pasteryzacji trwałość produktu wynosi aż 6 miesięcy i można go przechowywać bez lodówki. Pasteryzacja taka nazywa się Tyndalizacją, pasteryzacja frakcjonowana.

