

This site uses cookies from Google to deliver its services and to analyze traffic. Your IP address and user-agent are shared with Google along with performance and security metrics to ensure quality of service, generate usage statistics, and to detect and address abuse.

[LEARN MORE](#) [OK](#)

## Pieczень na kanapki

Często szukamy czegoś innego na kanapki, a najlepiej, żeby smakowało tak jak za dawnych lat... dlatego dziś proponuję samemu w domu przygotować własną wędlinę...

### Pieczень mój autorski przepis:



- 1,20kg mięsa wieprzowego może być łopatka, karkówka, od szynki,
- 40dkg boczku,

mięso ładnie pokroiłam nożem w grubą kostkę taką ok 12/14mm, resztę przepuściłam przez maszynkę sitko fi 8, dodałam 14g soli peklowej wymieszałam i odstawiłam do lodówki na noc.

Rano dodałam sporo pieprzu grubo mielonego, 80ml wody, łyżkę majeranku, 3 ząbki czosnku, 1 łyżkę kaszy manny wyrobiłam dla mnie było mało słone, więc sobie dosoliłam, masę mięsną przełożyłam w keksówkę wierzch posypałam papryką słodką majerankiem i gorczycą,

This site uses cookies from Google to deliver its services and to analyze traffic. Your IP address and user-agent are shared with Google along with performance and security metrics to ensure quality of service, generate usage statistics, and to detect and address abuse.

[LEARN MORE](#) [OK](#)

na dużą blachę wlałam szklankę wody postawiłam keksówkę z pieczenią i wstawiłam do piekarnika na 80 minut temperatura 180C wierzch pieczeni przykryłam papierem do pieczenia na 15 minut przed końcem pieczenia zdjęłam papier żeby wierzch pieczeni się zarumienił, po wyjęciu z piekarnika i ostygnięciu przechowywać w lodówce, świetnie się kroi w cienkie plasterki.



**a tu zdjęcie w przekroju:**



This site uses cookies from Google to deliver its services and to analyze traffic. Your IP address and user-agent are shared with Google along with performance and security metrics to ensure quality of service, generate usage statistics, and to detect and address abuse.

[LEARN MORE](#) [OK](#)



**Scholastyka** 1 marca 2019 03:59

dziś to zrobię, na pewno będzie pyszne :)

[Odpowiedz](#)



**Asia** 16 stycznia 2020 12:06

Po co peklosol ? Do wyrobów wekowanych, pieczonych nie dodajemy pekło soli.

[Odpowiedz](#)



**ieszko** 19 maja 2020 07:06

Taa, peklosol z rakotwórczą saletą to bardzo dobry pomysł. Smacznego.

[Odpowiedz](#)



**Lusesita** 13 października 2020 07:09

Pieczon pyszna. A tak w ogóle, to najlepiej nic nie jeść, tak będzie najzdrowiej i jaka oszczędność.

[Odpowiedz](#)



**Klaudia** 19 października 2020 01:12

A boczek ma być surowy?

[Odpowiedz](#)



**Klaudia** 19 października 2020 01:14

A boczek ma być surowy?

[Odpowiedz](#)



**Pieczeń** 16 stycznia 2021 08:52

Właśnie dzisiaj robię, już jest w piekarniku. Pachnie wspaniale 😊

[Odpowiedz](#)

This site uses cookies from Google to deliver its services and to analyze traffic. Your IP address and user-agent are shared with Google along with performance and security metrics to ensure quality of service, generate usage statistics, and to detect and address abuse.

[LEARN MORE](#) [OK](#)

  
   Powiadamiam mnie



[Strona główna](#)



[Wyświetl wersję na komputer](#)

o mnie

**Unknown**

[Wyświetl mój pełny profil](#)

Obsługiwane przez usługę [Blogger](#).