

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](#)

domowe smakołyki

sobota, 30 stycznia 2016

Pieczeń 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...

Pieczeń mój autorski przepis:



- 1,20kg mięsa wieprzowego może być łopatką, karkówką, 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,

Translate

Select Language ▼

Powered by [Google Translate](#)

o mnie

Unknown

[Wyświetl mój pełny profil](#)

Archiwum bloga

► 2015 (9)

▼ 2016 (63)

▼ stycznia (31)

[Sałatka "na szybko" z ziarnami słonecznika](#)

[Wędzone Filety z Kurczaka](#)

[Kielbasa Kielecka](#)

[Kielbasa Pieprzowa](#)

[Paszтет drobiowo-wieprzowy](#)

[Karpátka](#)

[Domowe Jagodzianki](#)

[Kopytka](#)

[Salceson Golonkowy](#)

[Szynka Biała](#)

[Paszтет w słoiku](#)

[Sałatka Jarzynowa](#)

[Pasta Jajeczna](#)

[domowy chleb pszenno-żytni](#)

[Schab Wędzony](#)

[Szynka dojrzewająca](#)

[Sos majonezowo-chrzanowy](#)

[Szarlotka](#)

[Biała Kielbasa](#)

[Moje dzisiejsze wędzenie](#)

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 szklanę 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:



Autor: [Unknown](#) o 05:40

8 komentarzy:

[Szybka sałatka z pomidora](#)
[Śledzie w Occie](#)
[Boczek Wędzony](#)
[Sernik kremowy](#)
[Szynka gotowana 2x5 minut](#)
[Sałatka Weekendowa](#)
[Wędzony Udziec z Indyka w przyprawach](#)

- ▶ [lutego](#) (13)
- ▶ [marca](#) (4)
- ▶ [maja](#) (1)
- ▶ [lipca](#) (6)
- ▶ [sierpnia](#) (2)
- ▶ [września](#) (2)
- ▶ [października](#) (1)
- ▶ [listopada](#) (3)
- ▶ [2017](#) (3)
- ▶ [2018](#) (1)
- ▶ [2019](#) (1)

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](#)



Asia 16 stycznia 2020 12:06

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

[Odpowiedz](#)

[Odpowiedzi](#)



Unknown 22 kwietnia 2021 00:48

Peklosól zawiera azotany. Wystarczy zwykła kamienna sól. Może mięso nie będzie aż tak różowe ale liczy się smak i zapach.

[Odpowiedz](#)



Ileszko 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](#)

Wpisz komentarz...



Skomentuj jako:

rraszuk@gmail ▼

[Wyloguj się](#)

[Opublikuj](#)

[Podgląd](#)

Powiadamiam mnie

[Nowszy post](#)

[Strona główna](#)

[Starszy post](#)

Subskrybuj: [Komentarze do posta \(Atom\)](#)

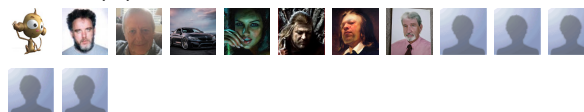
Formularz kontaktowy

Nazwa

Adres e-mail *

Obserwatorzy

Followers (13)



[Follow](#)

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](#)

Wyślij

Łączna liczba wyświetleń



3 7 5 7 8 8

Motyw Prosty. Obsługiwane przez usługę [Blogger](#).