Domowy salceson z golonki wieprzowej

H A B I B I

Polecane na: **przetwory, przystawki i przekąski, śniadanie**

Kuchnia (region): **niemiecka, polska, arabska**

Warto wiedzieć:

0 min

1 porcja

Składniki:

- Golonka wieprzowa tylna - 1,5 kg
- Kolanka wieprzowe - 1 kg
- Przyprawa typu jarzynka -
- Płynna przyprawa do zup -
- Liście laurowe - 3 szt.
- Ziele angielskie - kilka
- Pieprz czarny mielony -
- Pieprz ziołowy -
- Główka czosnku (mała) -
- Ocet 10% - 1-2 łyżka

Dodatkowe info:

Salceson zrobiłam w plastikowych butelkach po mleku z szerokim otworem. Po dokładnym zakręceniu można je bezpiecznie ułożyć poziomo w lodówce.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Oczyszczoną golonkę i kolanka włożyć do dużego garnka i gotować do miękkości z dodatkiem liści laurowych i ziela angielskiego. Kiedy kości z golonki można swobodnie wyjąć jednym ruchem, wtedy wiadomo, że jest gotowa.

Odcedzić przelewajac wywar do mniejszego garnka. Mięso lekko przestudzić i obrać zachowując skórki i miękkie kolagenowe szkliste części. Włożyć wszystko do wywaru. Gotować na małym ogniu do czasu, aż odparuje wywar i pozostanie tylko tyle, aby zakrywał mięso na 3-5 cm.

Mięso wybrać łyżką cedzakową, przestudzić i przełożyć do przygotowanych pojemników. Jeśli są to butelki, to najwygodniej użyć dużego lejka z szerokim wylotem.

Wywar doprawić do smaku pieprzem, przyprawą w płynie, wyciśniętym czosnkiem oraz pieprzem ziołowym. Ostudzić i dodać niewielką ilość octu dla przełamania smaku. Pojemniki szczelnie zamknąć i odstawić w chłodne miejsce do

wstępnego stężenia, a następnie wstawić do lodówki na kilkanaście godzin.

KROK 2: Wyjąć gotowy salceson (rozcinając butelkę wzdłuż) i pokroić w plasterki.

Podawać z ulubionym pieczywem oraz dodatkiem chrzanu, musztardy lub sosu tatarskiego.