Naložené plecko

Kategorie: Maso

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 1

- Vepřová plec 1 kg
- Voda 1.25 l
- Mořská sůl 250 g
- Cukr - třtinový 250 g
- Sůl 60 g

Doba přípravy: 180 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Všechny přísady dáme do hrnce a vaříme asi 10 minut. (Po zavaření). Necháme dobře vychladit a přecedíme do nakládací nádoby. Vložíme maso a zatížíme dřevěnou destičkou. (Na toto množství používám špejle, kterými maso v nádobě zajistím, aby neplavalo). Necháme naložené asi 2-4 dny. Poté vyjmeme, dáme do studené vody přidáme cibuli, mrkev, pórek a dáme vařit. 2-3x vodu během vaření slijeme a nahradíme novou, záleží jak dlouho bylo maso naložené.
Chutná skvěle, mám ho nejradší na druhý den i za studena. Zjistila jsem, že některé restaurace podobně připravuji maso, které pak vydávají za uzené.