

Sušení masa v sušičce

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Hovězí maso 1 kg
- **Marináda**
- Worcestrova omáčka 5 lžíce
- Pepř mletý 0.5 lžička
- Sůl 2 lžička
- Cayenský pepř 1 ks

Doba přípravy: 300 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Z masa odřezat co nejvíce tučného a nakrájet na sílu 6-8 mm a pak na délku okolo 12 cm a šířku asi 3 cm. (Důležité je maso krájet po vláknech, ne přes. Jerky mají být hodně žvýkací). Tyto rozměry jsou pouze orientační, záleží na celkovém kusu masa. Jen síla by měla být dodržena.

Nakrájené prouhy dát do igelitového sáčku, přidat marinádu a marinovat 6-8 hodin v ledničce. Pak maso trochu osušit papírovým ubrouskem a naskládat do sušičky. Doba sušení se pohybuje od 5 do 15 hodin - záleží na síle masových kousků. Maso nemá být přesušené, mělo by se podobat kůži. Po usušení opět otřít přebytečný tuk papírovým ubrouskem, zabalit do papírového ubrousku a nechat odpočívat 2 hodiny před skladováním. Já naskládám sušené maso do vysoké zavařovací sklenice. Může se skladovat 3-4 týdny při pokojové teplotě, pro delší skladování v ledničce nebo mrazáku. Ale u nás nikdy tak dlouho tato pochoutka nevydrží. Aby se maso snadněji krájelo na slabou sílu, je vhodné ho částečně zmrazit.

