

Čínské maso

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- sůl 250 g
- vepřová plec 0.5 kg
- kůže z bůčku 1 ks
- vepřový bok (libový) 0.5 kg
- **podle chuti**
- kmín 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Zavařování

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Soli dáváme 2,5 dkg na 1 kg masa!

Maso omyjeme a nakrájíme na větší kostky. Promícháme se solí a kmínem.

Na dno sklenice dáme kousek vepřové kůže, potom napěchujeme připravené maso, nahoru dáme opět kousek kůže a do každé sklenice přilijeme 2 lžíce vody. Sklenice pevně uzavřeme a sterilujeme při 100°C tři dny v následujícím pořadí. 1. den 1 hodinu, 2.den 1 hodinu, 3.den 1 hodinu. Po každé sterilizaci necháme vychladit.

Vychladlé uložíme do chladu.