



## Peklosól 1 kg

Cena **5,50 zł**

Czas wysyłki **48 godzin**

Numer katalogowy **1100**

### Opis produktu

#### PEKLOSÓL

#### Sól peklująca

#### 1kg

Sól peklująca do mięs surowych, szynek, karczku, golonek czy dziczyzny.

Nadaje soczystość i barwę.

#### Sposób przygotowania zalewy:

**Do 1 litra zimnej wody dodać 70g peklosoli, 1 łyżkę cukru, czosnek i wywar z liścia laurowego oraz ziele angielskie. Można dodać kolendry, jałowca oraz innych dodatków.**

**Mięso należy zalać zalewą i odstawić w chłodne miejsce na minimum 5 dni. Po tym należy mięso poddać obróbce termicznej.**

**Zawartość jednego opakowania (licytowanej 1 sztuki) = 1kg**