Dane aktualne na dzień: 26-11-2026 10:34

Link do produktu: https://pentagon.pl/saletra-potasowa-browin-do-peklowania-mies-100-g-p-12531.html



Saletra potasowa Browin do peklowania mięs 100 g

Cena	**10,69 zł**
Numer katalogowy	**580-033**
Kod producenta	**410011**
Kod EAN	**5908277705978**
Producent	**Browning/Umarex, Niemcy**
Marka	**BROWIN Sp. z o.o. Sp. K.**

Opis produktu

Saletra potasowa Browin do peklowania mięs to krystaliczna sól, dzięki której zapeklujesz mięso w tradycyjny, lecz znacznie zdrowszy sposób.

Saletra zapewnia wydobycie z mięsa wyjątkowego **smaku, aromatu oraz apetycznego, różowego koloru**. Brak nitrytów, które znajdują się zazwyczaj w klasycznych peklosolach, pozwala na przygotowanie wędliny pozbawionej zbędnej chemii.

Dodatkowo saletra charakteryzuje się działaniem bakteriostatycznym oraz bakteriobójczym, dzięki czemu wyroby będą chronione przed rozwojem bakterii, śluzowatego nalotu oraz powstawania niebezpiecznego dla zdrowia jadu kiełbasianego.

Sposób przygotowania (5 kg mięsa):

Do 2,5 L wody dodaj 1 łyżeczkę mielonego pieprzu, 2 łyżeczki majeranku, 2 liście laurowe, 5 ziaren ziela angielskiego, 12 ziaren jałowca, kilka goździków, szczyptę kolendry i tymianek (można użyć również gotową mieszankę ziół do peklowania). Całość gotować 10 min. Do wystudzonej zalewy dodać 10 g saletry potasowej (1/2 opakowania), 20-40 dkg soli kuchennej, łyżeczkę cukru, całość dokładnie wymieszać. Nakłuwając mięso strzykawką z igłą o grubości 1 mm wprowadzić około 100 ml zalewy w regularnych odstępach do wnętrza tuszy. Mięso ściśle ułożyć kamiennym lub - emaliowanym garnku i zalać resztą zalewy (mięso musi być całkowicie zakryte). Peklować 7 – 9 dni w temperaturze 4 – 8 st. obracając mięso co 2 – 3 dni. Peklowane mięso można gotować, wędzić, piec lub grillować.