

# SALCESON GOŁONKOWY

## Jak zrobić domowy salceson gołonkowy?

1. Mięso oddziel od kości
2. Przetóż mięso do miski - kości nie wyrzucaj, będą jeszcze potrzebne
3. Rozpuść w wodzie 50g peklosoli, dodaj pieprz czarny mielony, ziele angielskie, liść laurowy, czosnek
4. Mięso zanurz w przygotowanej zalewie i odstaw do lodówki na 12-24h
5. Zapiekowane mięso oraz kości włóż do garnka i gotuj do miękkości przez około 3h.
6. Mięso oddziel od skóry i pokrój na mniejsze kawałki
7. Skórki rozgnieść do momentu powstania klejącej się masy
8. Skórki połącz ponownie z mięsem
9. Dodaj żelatynę, majeranek, pieprz czarny mielony, kminek mielony, ziele angielskie mielone, gałkę muszkatołową mieloną, czosnek granulowany, sól kamienną.
10. Wszystkie składniki dokładnie wymieszaj
11. Powstały farsz zaaplikuj do ostonki poliamidowej, a następnie włóż do lodówki na 12h
12. Salceson parz przez 45 minut w temperaturze 75°C, a następnie odstaw do ostygnięcia.

## Składniki:

1kg gołonki wieprzowej,  
2 ziarna ziela angielskiego,  
1 liść laurowy  
3 ziarenka pieprzu  
3 ząbki czosnku  
50g soli peklującej  
żelatyna 1 łyżka  
1 łyżeczka majeranku  
1 łyżeczka kminku mielonego  
pół łyżeczki ziela angielskiego mielonego,  
pół łyżeczki gałki muszkatołowej mielonej  
pół łyżeczki czosnku granulowanego  
łyżeczka soli

## Dodatkowo:

ostonka poliamidowa 115/73

