

Mielonka wieprzowa parzona z szybkowaru !

Mielonka może być wykonana z dzika z dodatkiem wołowiny w [prasce](#).



Składniki:

- 1,7kg okrawki mięsa z dzika po rozbiorze lub wieprzowina,
- 0,5kg II wołowej
- peklosól 17g/kg,
- pieprz czarny 1,7g/kg,
- jałowiec mielony 0,5g/kg,
- gałka muszkatołowa 0,6g/kg,
- kolendra mielona 0,4g/kg,
- żelatyna 2 łyżeczki na kg,
- czosnek ile kto lubi,
- [folia celulozowa](#)

Oba rodzaje mięsa kroimy w kostkę i peklujemy na sucho 24h dając 17g [peklosoli](#) na kg masy mięsnej.

Następnie okrawki mięsa z dzika mielimy na sitku 6mm, a II wołową na sitku 3mm.



Miszamy oba rodzaje mięsa, aż masa będzie kleista i dodajemy przyprawy oraz [żelatynę wieprzową](#).



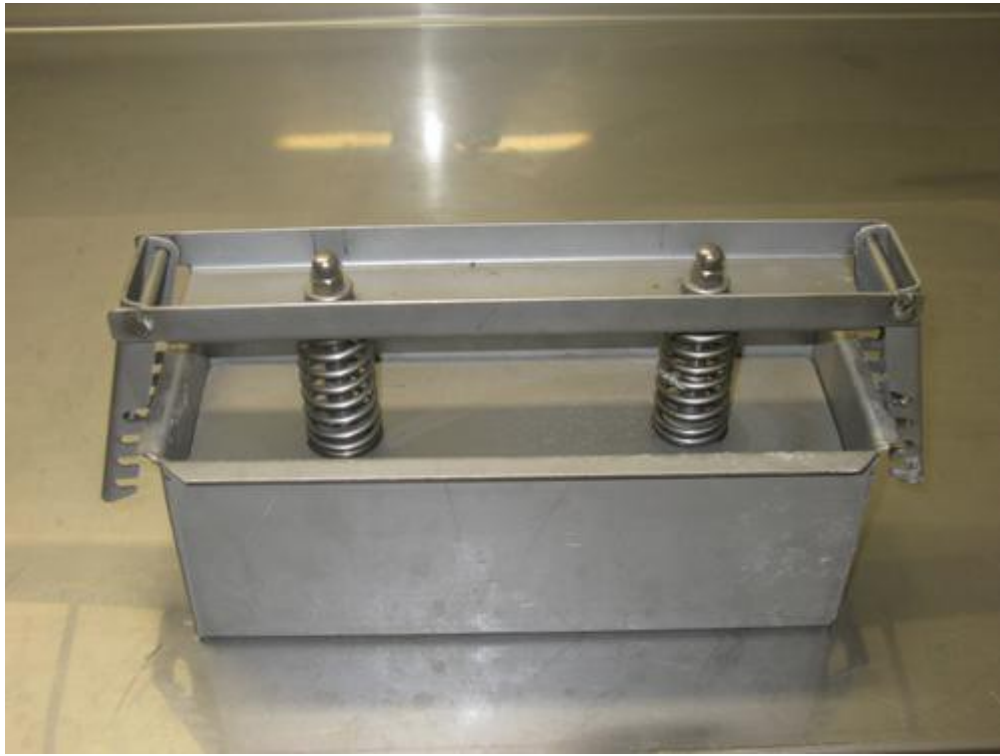
Wykładamy prasę folią celulozową i napełniamy farszem dokładnie ubijając.



Zawijamy końce folii na zakład.



Następnie zamykamy prasę z lekkim dociskiem, a następnie odstawiamy w chłodne miejsce na ok. 1 h (najlepiej do lodówki).



Mielonkę parzymy w wodzie o temp około 75-80 stopni przez okres 2h (przyjmuje się ok. 50min na kg masy wyrobu) lub jeśli mamy możliwość mierzenia temp wewnątrz wyrobu do osiągnięcia około 72 stopni.

Następnie studzimy i wstawiamy w prasce do lodówki zdejmując docisk.



Mielonka z uwagi na użyte rodzaje mięsa jest troszkę twardawa, ale smaczna. Spokojnie jedzą ją dzieci. Smacznego !