

## Baleron Białoruski

### Składniki:

1. Kurczak ok.2 kg
2. 1 podwójna pierś z kurczaka
3. 1 główka czosnku
4. sól
5. pieprz czarny
6. 1 łyżka żelatny spożywczej

Oraz folia spożywcza

### Wykonanie

**K**urczaka i pierś umyć i osuszyć. Następnie za pomocą ostrego nożyka oddzielić mięso od kości / wyluzować /. Ja to robię zaczynając od piersi tak aby pozostał jeden wielki płat mięsa razem ze skórą. Następnie wszystko solę, czosnkuję, pieprzę i dodaję żelatynę suchą aby wszystko się potem sklepiło. Tak przygotowane mięso zostawiam w lodówce na noc. Następnego dnia wszystko roluję tak aby mięso wraz z dodatkowa piersią było werwątrż skóry z kurczaka i zawijam bardzo szczelnie w folię spożywczą / przezroczytą nie aluminiową/. Powstawje baton który przypomina struclę makową. Tak przygotowaną paczuszkę parzę w temp. 80 st.C przez około 3-4 godziny. Po tym czasie zostawiam do ostygnięcia najlepiej na noc.

Aby wzmocnić smak można dodać do środka mięsa dodatkowo majeranek.

SMACZNEGO

Wosiek