

Baleron parzony

surowiec mięsny: jednolite kawałki mięsa, uzyskane po wykrojeniu kości z karkówek;

surowce niemięsne (na 10 kg mięsa):

65 dag mieszanki peklującej (sól:saletra = = 100:3);

osłonki: kątnice wołowe lub wieprzowe, pęcherze wołowe lub wieprzowe krzyżówki

Wyrównać powierzchnię mięsa i usunąć skupiska tkanki łącznej. Przygotować mieszankę peklującą. Natrzeć mięso 25 dag mieszanki peklującej, ułożyć w naczyniu i pozostawić na 24 godz. w chłodnym pomieszczeniu. Pozostałą mieszankę rozpuścić w 3 l wrzącej wody, ochłodzić. Zalać mięso solanką, przykryć talerzem i przycisnąć słojem z wodą. Po 6-8 dobach peklowania mięso wyjąć, opłukać w ciepłej wodzie i rozłożyć w celu ocieknięcia. Kawałki mięsa włożyć do osłonek, uprzednio namoczonych i ociekniętych, po czym końce osłonek zawiązać lub zszyć, osznurować 2 razy wzdłuż i co 5 cm w poprzek. Baleron zanurzyć na 1 minutę do wrzącej wody i po skurczeniu osłonki rozwiesić na 3 godz. w celu osuszenia. Wędzić ciepłym dymem przez 4-5 godz., do uzyskania barwy brązowej, a następnie parzyć w temp. 80°C przez ok. 2 i 1/2 godz., do uzyskania wewnątrz baleronu temp. 70°C. Balerony powiesić i wychłodzić do temp. ok. 6°C.

Przechowywanie: można przechowywać przez 2 tygodnie w przewiewnym pomieszczeniu, w temp. 4-6°C.

Oznaki psucia: zmiany barwy i zapachu, zawilgocenie, nalot pleśni.

Autorzy: Andrzej Pisula i Roman Dowierciał