

Baleron peklowany na sucho, w osłonce

surowiec mięsny: mięso wykrojone z karkówki, z półtuszy niezbyt otłuszczonych;
surowce niemięsne i przyprawy (na 10 kg surowca):

- 40 dag mieszanki peklującej (sól:saletra = 100:3),
- 2 dag pieprzu i ziela angielskiego;
- osłonka: błona z sadła

Przygotować mięso do peklowania i mieszankę peklującą, dodać do niej rozdrobnione przyprawy. Natrzeć karkówkę mieszanką peklującą, włożyć do naczynia, nakryć talerzem i przycisnąć słoiem z wodą. Co parę dni obracać mięso. Po 15 dobach peklowania mięso opłukać w ciepłej wodzie, obsuszyć w powietrzu, owinać w błonę z sadła, osznurować wzdłuż i w poprzek, zrobić pętelkę. Baleroны powiesić w celu obsuszenia powierzchni i wędzić w ciepłym dymie przez 2 dni. Parzyć przez 1 i 1/2 godz. w temperaturze bliskiej wrzenia, wychłodzić w powietrzu.

Przechowywanie: można przechowywać przez 4 tygodnie w chłodnym i przewiewnym pomieszczeniu, najlepiej na wieszaku.

Oznaki psucia: zmiany barwy i zapachu, zapleśnienie osłonki.

Autorzy: Andrzej Pisula i Roman Dowierciał