

Wstęp

Pastrami – sposób przechowywania i konserwowania mięsa, a także mięso konserwowane w odpowiedni sposób, przez solenie, peklowanie, a następnie wędzenie. Do pastrami używa się wołowiny, głównie z mostka wołowego.

Lista zakupów

1. Mostek – 4 kg
2. Woda – 9 litrów
3. Cukier brązowy – 580 g
4. Sól – 300 g
5. Sól peklowa – 60 g
6. Nasiona kolendry – 13 g
7. Pieprz czarny – 10 g
8. Pieprz różowy – 8 g
9. Gorczyca żółta – 10 g
10. Cynamon – 3,2 g
11. Nasiona kopru włoskiego – 4,5 g
12. Goździki – 1 g
13. Płatki chilli – 1 g
14. Liść laurowy – 0,5 g

Sposób przygotowania potrawy

1. Zalać mostek osoloną wodą na 5 dni, obracać regularnie.
2. Po tym czasie posypać mostek i uwędzić. Wędzić od 5 do 7 godzin w 65°C.
3. Po wędzeniu pozwolić odpocząć potrawie 2 godziny.
4. Gdy mięso odpocznie, gotować sous vide (“w próżni”) przez 48 godzin w 65°C.
5. UWAGA! Należy kontrolować stan wody!

Posypka

1. Sól – 150 g
2. Cukier trzcinowy – 150 g
3. Pieprz czarny – 144 g
4. Nasiona kolendry – 84 g

- 5. Jałowiec - 20 g
- 6. Płatki chilli - 13 g
- 7. Czosnek w proszku - 10 g

Całość mielimy, mieszamy i w powstałej posypce obtaczamy mięso.

Smacznego!