



MOSTEK PASTRAMI

- **MOSTEK WOŁOWY** 1,5 kg
- **SÓL PEKŁOWA** 4 łyżeczki
- **PAPRYKA WĘDZONA W PROSZKU** 2 łyżeczki
- **CUKIER BRAZOWY** 1 łyżeczka
- **NASIONA KOLENDRY (MIELONE)** 1 łyżeczka
- **JAŁOWIEC MIELONY** 1/2 łyżeczki
- **ZIELE ANGIELSKIE (MIELONE)** 1/2 łyżeczki
- **PIEPRZ** 1 łyżeczka

1

Wszystkie przyprawy wymieszać i natrzeć nimi mięso. Owinąć bardzo dokładnie folią spożywczą i włożyć do lodówki na 7 dni.

Mięso można dodatkowo związać sznurkiem ale nie jest to konieczne.

2

Zapeklowaną wołowinę wyciągnąć z lodówki, usunąć folię spożywczą.

Mięso zostawić w temperaturze pokojowej na około 2 godziny.

3

Piekarnik nagrzać do temperatury 130 stopni.

Mięso szczelnie owinać folią aluminiową (4-5 warstw, nie chcemy dopuścić do wyciekania soków), przełożyć na blachę i piec przez 4 godziny.

4

Upieczone mięso wystudzić nie usuwając folii aluminiowej a następnie schłodzić w lodówce przez kilka godzin (lub całą noc).

Pastrami serwujemy jako cienkie plastry, najlepiej ułożone jeden na drugim w większej ilości.

SKAŁA TRUDNOŚCI: ○○○

CZAS PRZYGOTOWANIA: -

