

Jak sezonować wołowinę?



Opis wskazówki

Sezonowanie wołowiny to metoda, dzięki której mięso zyskuje kruchość i aromat.

Świeże mięso wołowe po usmażeniu będzie twarde, stąd popularność sezonowania. Zazwyczaj odbywa się to w specjalnych chłodniach, jednak sezonowaną wołowinę możesz także przygotować w domu.

Kawałek wołowiny z kością (2-2,5 kg) dokładnie oczyść i wytrzyj do sucha ręcznikiem papierowym. Na blachę, na której będziesz przechowywać wołowinę, wysyp 2 kg soli morskiej. Mięso ułóż na blasze i odstaw do lodówki na 21 dni. Co kilka dni wymieniaj sól.

W pierwszym tygodniu na powierzchni mięsa pojawi się zeschnięta skorupka, której zadaniem jest ochrona delikatnego mięsa. Pamiętaj, by podczas sezonowania utrzymywać w lodówce stałą temperaturę (ok. 2-4°C). W tym czasie nie wkładaj do lodówki wilgotnych produktów.

Po trzech tygodniach mięso stanie się delikatne i miękkie. Teraz wystarczy zdjąć z niego twardą skórkę i jest gotowe do przyrządzenia.