



Курица тушёная



Мясо на костях	- 450 г
Соль	- 4,5 г
Перец чёрный (горошком)	- 2 шт
Лавровый лист	- 1\2 листа
Морковь	- 15 г

Технология приготовления:

Мясо порезать на куски 40-60 г. Морковь нарезать на соломку или кубики, перемешивать с мясом.

На дно банки положить чёрный перец и лавровый лист, расфасовать смесь мяса с морковью.

Далее провести закатку\ закрутку, проверку герметичности банок, стерилизацию.

После достижения температуры 114°C продукт готовится 100 минут, либо 60 минут на 120°C.