

Beef jerkey ili sušena govedina



 Jednostavan

1. Meso narežite na tanje trakice ili kvadratiće i stavite ih na dno velike zdjele. Ulijte soja i Worcestershire umak, tekući dim, šećer, sol, papar i ostale mljevene začine. Pomiješajte sve tako da umak dobro prekrije meso. Prekrijte zdjelu alufolijom te ostavite da se meso marinira u hladnjaku minimalno osam sati ili preko noći.
2. Marinirano meso izvadite iz zdjele i stavite ga na prozirnu foliju te je istom prekrijte. Istucite meso na oko 3 mm debljine.
3. Meso zatim stacite u dehidrator hrane na 4 ili više sati na najjačoj postavci. Nemate li dehidrator, meso možete osušiti i u pećnici na laganoj temperaturi (oko 40 stupnjeva). Osušeno meso traje minimalno 10 dana ili dulje ukoliko je u potpunosti osušeno i pravilno čuvano (čak do 6 mjeseci).