

Domowa wędlina z szynkowaru



RENATAZ-ET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mięso wieprzowe bez kości	70 dag
mięso mielone wieprzowe	25 dag
Sól peklowa drobnoziarnista Prymat	1 łyżeczka
Pieprz czarny ziarnisty Prymat	1 łyżeczka
czosnek	1 ząbek
Żelatyna wieprzowa Prymat	2 łyżeczki
woda zimna	50 mililitrów
cukier	1/2 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Mięso z łopatki umyć, osuszyć, pokroić na kawałki.
- KROK 2 Lekko zbić tłuczkiem, włożyć do miski.
- KROK 3 Następnie dodać mięso mielone.
- KROK 4 Wlać wodę, dodać łyżeczkę świeżo zmielonego pieprzu.
- KROK 5 Wsypać żelatynę, sól, cukier i przeciśnięty przez praskę czosnek.
- KROK 6 Wszystko razem bardzo dokładnie wymieszać. Zawinąć w folię i odłożyć do lodówki na 6-7 godzin.

KROK 7

Następnie do szynkowara włożyć foliowy woreczek i dociskając napęścić mięsem. Szczelnie zawiązać woreczek, docisnąć blaszką ze sprężyną, zamknąć, odłożyć na kilka godzin do lodówki. Do wysokiego garnka wlać wodę, zagotować, włożyć szynkowiec z mięsem i parzyć w temperaturze 80-85 stopni około 1,5-2 godziny. (szynkowiec powinien być zanurzony w wodzie około 2-3 cm, ponad stan mięsa). Następnie szynkowiec z wędliną wyjąć z wody, ostudzić i włożyć na kilka godzin do lodówki.