

Łopatka w kawałkach z szynkowara



BOGUSIA 82



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

| | |
|--|--------------|
| Łopatka wieprzowa | 900 gram |
| Przyprawa do wieprzowiny klasyczna Prymat | 2 łyżeczki |
| Czosnek suszony Prymat | 0,5 łyżeczki |
| Sól peklowa drobnoziarnista Prymat | 2 łyżeczki |
| Żelatyna wieprzowa Prymat | 2,5 łyżeczki |

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Umyte i osuszone mięso kroimy w kostkę, przekładamy do miski, dodajemy sól peklową, przyprawę do wieprzowiny i czosnek granulowany, wszystko dokładnie mieszamy. Dodajemy suchą żelatynę i ponownie mieszamy. Mięso przekładamy do szynkowara, zamykamy i wstawiamy na 48 godzin do lodówki. Garnek w którym będziemy gotować szynkowar z mięsem wykładamy ściereczką, wstawiamy szynkowar, wbijamy termometr. Wlewamy zimną wodę w takiej ilości żeby sięgała poniżej 2 cm. od wierzchu, garnek umieszczamy na gazie, przykrywamy pokrywą. Gotujemy przez 65 minut na małym ogniu, temperatura nie powinna przekroczyć 80 stopni. Szynkowar z mięsem pozostawiamy do ostudzenia, wstawiamy na noc do lodówki, następnego dnia szynkowar otwieram, przewracamy do góry dnem, nad zlewem polewamy gorącą wodą i wyjmujemy mięso.