

## POŁĘDWICZKA WĘDZONA



### WIEJSKA-CHATKA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

**połędwica wieprzowa**

**sól**

**Liść laurowy suszony Prymat** 20 szt

**Ziele angielskie całe Prymat** 20 szt

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1** Połędwiczka jest bardzo kruchym i wspaniale smakującą wędliną. Przygotowana według wiejskich receptur oraz wędzona daje niesamowitą rozkosz podniebieniu.
- KROK 2** Surową oczyszczoną połędwiczkę umieszczamy w solance na 24 h. Solankę wykonujemy według własnego smaku. Ja do wody dodaję tyle soli aby po jej rozpuszczeniu surowe jajko wypłynęło na powierzchnię. Jeśli ktoś lubi mniej wyrazisty smak to wtedy należy dolać trochę wody. Dodajemy także ok. 20 ziaren ziela angielskiego i tyle samo liści laurowych
- KROK 3** Po 24 h wyjmujemy z zalewy płuczemy pod bieżącą wodą i nabijamy na hak aby powiesić w wędzarni. Możemy wreszcie przystąpić do wędzenia. Drewnem którego używam jest dąb lub olcha oraz na koniec wędzenia jałowiec nadający mięsu piękny kolor i smak. Wędzarnię należy nagrzać i powiesić na haku boczek. Wędzimy ok 3 godzin lecz jest to uzależnione od grubości boczku jeśli jest grubszy dłużej. Sprawdzamy czy mięso jest dobrze wywędzone poprzez wbicie patyczka do szaszłyków. Jeśli wchodzi łagodnie to znak że wszystko jest gotowe. Jeśli chodzi o jałowiec to ja dodaję go na godzinę przed końcem wędzenia.