

Przekładaniec drobiowo-wieprzowy z szynkowara



ALI



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

podudzia z kurczaka	1,5 kg
szynka wieprzowa	300 gram
majeranek	1 łyżeczka
cebula	1/2 sztuki (lub 1 mała)
Żelatyna wieprzowa Prymat	1,5 łyżeczki
natka pietruszki	1 łyżka (suszona)
Czosnek suszony Prymat	1 łyżeczka
Papryka słodka mielona Prymat	1 łyżeczka
sól	
pieprz	
masło	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Cebulę kroimy w kostkę i podsmażamy na maśle. Mięso z szynki mielimy lub kroimy w drobną kosteczkę. Dodajemy majeranek, 1 łyżeczkę żelatyny, podsmażoną cebulkę, doprawiamy solą i pieprzem i dobrze wyrabiamy.
2. Z podudzi wyjmujemy kostki i zdejmujemy skórę. W mięso wcieramy czosnek, solimy, pieprzymy i posypujemy słodką papryką.
3. Do szynkowara wkładamy woreczek, wykładamy połowę mięsa z podudzi, posypujemy połową pozostałej żelatyny i połową pietruszki. Na to kładziemy masę z szynki, posypujemy resztą pietruszki i żelatyny i przykrywamy resztą mięsa z podudzi.
4. Woreczek skręcamy i zamykamy szynkowar.
5. Wstawiamy do garnka z zimną wodą i parzymy 2 godziny w temperaturze 80-90 stopni. Po tym czasie zostawiamy szynkowar w garnku do wystygnięcia wody i wyjmujemy.
6. Zimny wkładamy do lodówki na 12 godzin.
7. Po tym czasie wkładamy na 2-3 minuty do gorącej wody, aby łatwiej było wyjąć wędlinę.
8. Zajadamy z domowym chlebkiem ciesząc się pysznym i naturalnym smakiem :)

Smacznego!

