

## Schab z pończochy



**JOLANTA\_P-S**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>schab bez kości</b>	1,5 kg
<b>cukier</b>	1/2 szkl.
<b>sól</b>	1/2 szkl.
<b>sól peklowa</b>	1/2 łyżki
<b>majeranek</b>	1 łyżka
<b>tymianek</b>	1 łyżka
<b>czosnek</b>	1 główka
<b>pieprz</b>	1 łyżka

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso umyć i starannie osuszyć ręcznikiem papierowym, dokładnie obtoczyć mięso w cukrze. Schab przełożyć do metalowej foremki i włożyć do lodówki na 36 godzin, z mięsa wypłynie sporo płynu. Po tym czasie wylać płyn, umyć mięso z cukru, osuszyć ręcznikiem papierowym i obtoczyć w mieszance soli i znowu wkładamy do lodówki na 36 godzin, po tym czasie go optukać mięso z soli, wytrzeć i obtoczyć dokładnie w mieszance przeciśniętego przez praskę czosnku wymieszanego z majerankiem, tymiankiem, pieprzem . Włożyć na 36 godzin do lodówki. Po tym czasie przekładamy mięso do pończochy i powiesić w przewiewnym, suchym, ale ciepłym miejscu. Ja powiesiłam na haczykach od weków zaczepiając o szafkę kuchenną obok kuchenki. Zostawiać na 4 doby. Po tym czasie można wyciągnąć z pończochy i konsumować, należy kroić wędlinę w bardzo cienkie plasterki. Schab może sobie wisieć dłużej.