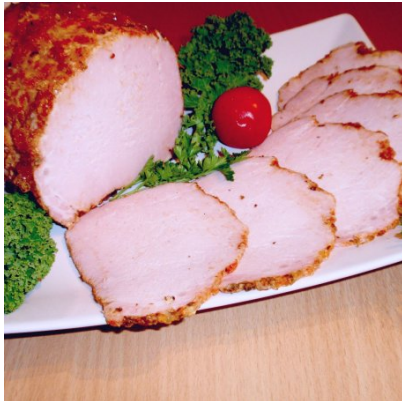


Schab z szynkowaru



GOSIA56



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Lista składników:

schab	1 kilogram
woda	125 mililitrów

Przyprawy:

Pieprz czosnkowy mielony Prymat	1 łyżeczka
Sól peklowa drobnoziarnista Prymat	2 łyżeczki
cukier puder	1 łyżeczka
Żelatyna wieprzowa Prymat	3 łyżeczki
Papryka słodka mielona Prymat	1 łyżeczka
Majeranek suszony Prymat	1 łyżka
Pieprz kolorowy ziarnisty Prymat	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Schab umyć i osuszyć ręcznikiem papierowym.
- KROK 2 Zagotować wodę i lekko ostudzić. Dodać przyprawy - sól, pieprz czosnkowy, cukier, majeranek, paprykę, roztluczony pieprz kolorowy, żelatynę i całość wymieszać.
- KROK 3 Do szynkowaru włożyć woreczek.
- KROK 4 Do woreczka włożyć schab, wlać przygotowaną marynatę i zawiązać.
- KROK 5 Zamknąć szynkowar i odstawić do lodówki na 48 godzin - niech mięso się zamarynuje.

KROK 6

Do garnka wlać ciepłą wodę i na dno położyć ściereczkę. Włożyć szynkowiec aż woda osiągnie około 80 stopni, zmniejszyć ogień i tak parzyć ponad dwie godziny. Pilnować, aby woda się nie gotowała. Po ugotowaniu ostudzić szynkowiec w zimnej wodzie i włożyć na noc do lodówki. Polecam!