

Szynka czosnkowa (szynkowiec)



R'N'G KITCHEN



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

szynka wieprzowa	800 g (myszka)
czosnek	2 główki
sól	3 łyżki
majeranek Prymat	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Szynkę płuczemy i osuszamy papierowym ręcznikiem. Czosnek obieramy i kroimy w słupki. Szynkę nakłuwamy ,w miejsce nakłuć wciskamy czosnek. Szynkę obtaczamy w mieszance soli i majeranku ,owijamy w folię spożywczą i wstawiamy do lodówki na 24 godziny. Mięso przekładamy do szynkowiec i gotujemy w temperaturze 80°C przez 45 min. Następnie szynkowiec schładzamy ,wstawiamy do lodówki na kolejne 24 godziny. Wędlina gotowa.