

Szynka wędzona



2MILUTKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

szynka wieprzowa	10 kg
sól peklowa	20 dag
czosnek	5 g
liść laurowy	5 g
ziele anielskie	5 g
woda	2,5 (źródłana)
owoc jałowca	kilka szt.
pieprz czarny ziarnisty	5 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso uformować i podzielić na małe szynki. Owinąć je w siatkę wędliniarską dobrze zawiązać sznurkiem. Wodę zagotować ostudzić, gdy będzie zimna wymieszać z solą peklową. Trzeba zaopatrzyć się w dużą strzykawkę i grubą igłę (najlepiej taką kupić w sklepie do wyrobów masarniczych) Wymieszaną wodą z solą naszpikować mięso strzykawką z każdej strony włożyć do garnka najlepiej kamiennego resztą zalewy zalać mięso, dodać wszystkie przyprawy, czosnek obrać pokroić na plasterki i takie włożyć na mięso do zalewy.

Tak przygotowane mięso odstawiamy do lodówki lub inne zimne miejsce np do piwnicy na około 4 dni (im dłużej mięso leży w zalewie tym jest miększe) i codziennie mięso przemasować lub odwracać w garnku. Po upływie czterech dni mięso wnosimy do wędzarni i wędzimy około 4 godz (do uzyskania złotego koloru) w temp około 90* drewnem olchowym lub jabłonią, pod koniec wędzenia można dorzucić do paleniska drewna z jałowca wtedy mięso ma wspaniały kolor i aromat.

Po uwędzeniu zostawić szynkę do całkowitego ostygnięcia. Szynka jest gotowa do spożycia. Po uwędzeniu można ją jeszcze sparzyć w gorącej wodzie do 90* przez tyle godzin ile waży szynka dla podniesienia walorów smakowych jeżeli nie posiadamy termometru wówczas czas parzenia przelicza się na 1kg /1h zaś woda na granicy wrzenia, nie gotować!!! ale ja nie parzę wolimy tylko uwędzoną:) Potem możemy tylko delektować się smakiem własnej wędlinki.

