

Szynkowiec - szynka z indyka



MIODUNKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

| | |
|---|-----------------|
| połędwica z indyka | 1 kg |
| boczek wędzony | 1 gruby plaster |
| saletra | 2 g |
| sól | 15 g |
| Papryka ostra mielona Prymat | 0,5 łyżeczki |
| Czosnek niedźwiedzi suszony Prymat | 1 łyżeczka |
| Papryka słodka mielona Prymat | 1 łyżeczka |
| Żelatyna wieprzowa Prymat | 1 łyżka |
| woda | 50 ml |

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1** Mięso z indyka pokroić na kawałki około 3 cm. Boczek (im bardziej tłusty tym lepiej) pokroić w kostkę. W garnku wymieszać boczek , indyka, sól, saletrę, papryki i czosnek. Masować wszystko przez 15 minut. Włożyć do lodówki na co najmniej dobę. Po około 12 godzinach dobrze jeszcze raz wszystko przemieszać przez około 10 minut.
- KROK 2** Po upływie doby mięso wyjąć z lodówki. Do szynkowara (pojemność 1,5 kg) włożyć worek. Ułożyć i ubić) mięso. Na wierzch dołożyć gałązkę rozmarynu.
- KROK 3** Na wierzch mięsa wlać wodę i wsypać żelatynę. Zamknąć worek. Założyć pokrywę szynkowara.
- KROK 4** Włożyć szynkowiec do garnka z wodą. Woda powinna sięgać 2 cm poniżej wieka. Na dnie garnka podłożyć ściereczkę.

KROK 5

Parzyć 2,5 godziny w temperaturze wody 70-80 stopni. Po upływie czasu parzenia wyłączyć palnik, odczekać aż woda wystygnie. Przełożyć szynkowiec do lodówki. Po 12 godzinach można wyciągnąć szynkę. Smacznego.