

## Wędlina z szynkowara



### ADELAJDA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>mięso gulaszowe z indyka</b>	90 dkg
<b>pierś z kurczaka</b>	30 dkg
<b>sól</b>	1 łyżeczka
<b>Sól peklowa drobnoziarnista Prymat</b>	2 łyżeczki
<b>Pieprz biały mielony Prymat</b>	1/2 łyżeczki
<b>Żelatyna wieprzowa Prymat</b>	1 łyżeczka
<b>woda zimna</b>	150 mililitrów
<b>mąka ziemniaczana</b>	1 łyżeczka
<b>papryka</b>	15 g
<b>cukier puder</b>	1 łyżeczka

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso umyć, pozdejmować skórki

Kroimy w kostkę 1 x 1 cm, nie muszą być tak bardzo równo.

Skórki skrócić przez maszynkę na drobnym sitku dwa razy.

Przełożyć do miski skórki, mięso kurczaka, indyka dodać, paprykę, sól i sól peklową, wszystko dokładnie mieszamy.

Przykryć miskę z mięsem folią, odstawić do lodówki na całą noc.

W zimnej wodzie wymieszać, cukier, żelatynę, pieprz, mąkę, dolać do mięsa, dokładnie wyrobić, na jednolitą masę.

Umieścić w szynko-warze woreczek, nałożyć mięso, ciasno ubijając.

Zamknąć szynko-war, wstawić na 6 godzin do lodówki.

Po tym czasie umieścić szynko-war w garnku z zimną wodą, parzyć w temperaturze 80 stopni, 2 godziny.

Po sparzeniu, wstawić szynko-war do zimnej wody do wystudzenia.

Zimny szynko-war wstawić do lodówki na 12 godzin.

SMACZNEGO!!!!

