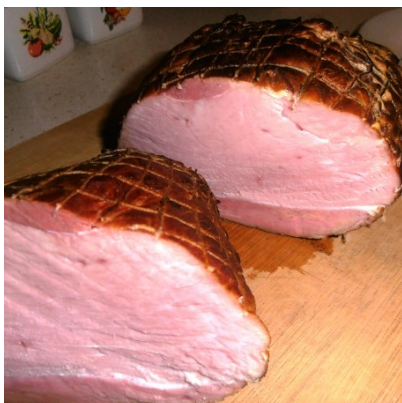


## Szynka wędzona



### 2MILUTKA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

|                                           |                |
|-------------------------------------------|----------------|
| <b>szynka wieprzowa</b>                   | 10 kg          |
| <b>Sól peklowa drobnoziarnista Prymat</b> | 20 dag         |
| <b>czosnek</b>                            | 5 g            |
| <b>Liść laurowy suszony Prymat</b>        | 5 g            |
| <b>ziele anielskie</b>                    | 5 g            |
| <b>woda</b>                               | 2,5 (źródłana) |
| <b>Owoc jałowca cały Prymat</b>           | kilka szt.     |
| <b>Pieprz czarny ziarnisty Prymat</b>     | 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 wyносimy do wędzarni i wędzimy około 4 godzin (do uzyskania złotego koloru), w temp. około 90°C 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°C przez tyle godzin, ile waży szynka, dla podniesienia walorów smakowych, jeżeli nie posiadamy termometru, wówczas czas parzenia przelicza się na 1 kg / 1h, zaś woda na granicy wrzenia, nie gotować!!! ale ja nie parzę, wolimy tylko uwędzoną:) Potem możemy tylko delektować się smakiem własnej wędlinki.

