# Szynka mojej babci

**DANUSIA19671**

CZAS PRZYGOTOWANIA
1H

ILOŚĆ PORCJI
5+

## SKŁADNIKI

| | |
|---|---|
| **saletra** | 5 g |
| **tymianek** | |
| **ziele angielskie** | |
| **cząber** | |
| **pieprz** | |
| **kolendra** | |
| **majeranek** | |
| **czosnek** | 4 ząbki |
| **sól** | 1 szkl |
| **szynka** | 5 kg |

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Szynkę natrzeć solą zmieszaną ze sporą ilością wymienionych przypraw. Ułożyć szynkę w naczyniu, przykryć i pozostawić na 3 tygodnie. Podczas peklowania kilkakrotnie ją obrócić. Szynka powinna być pokryta sokiem, a jeżeli jest go za mało, trzeba dodać przegotowanej wody ze sporą ilością soli.
Wyjąć szynkę z solanki i zawiesić do osuszenia, po czym obszyć ją płótnem o rzadkim splocie i wędzić w zimnym dymie co najmniej 3 tygodnie. Smak szynki jest lepszy, jeżeli na początku i na końcu wędzenia doda się do palonego drzewa jałowca.