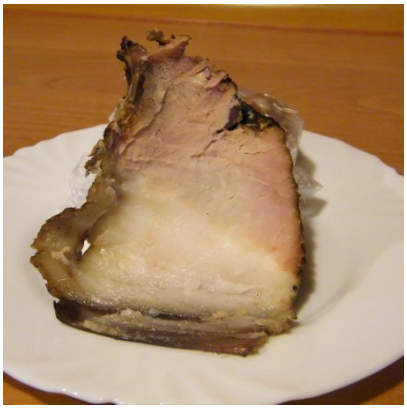
szynka wiejska wędzona



IZAPOZDRO

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

sól

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ilość mięsa zależy od uznania,
przygotowujemy zalewę: do dużej miski wlewamy zimną wodę, ostrugać jednego ziemniaka, wrzucić do wody, następnie sypiemy sól i mieszamy ją tak długo aż ziemniak wypłynie na górę(to solanka jest dobra). Następnie wrzucamy szynki i na górę kładziemy 2,3 ząbki czosnku, 3,4 liście laurowe, kilka ziela angielskiego. Przykrywamy to talerzem na 4 dni, mięso musi być całe w zalewie, po 4 dniach opłukać mięso.
Następnie naciągamy na haki i zawieszamy do wędzarni. Najlepsze do wędzenia jest drewno z wiśni lub olchy.