

Schab wędzony na święta.



Autor: **kuchmariola63**
Przepisów: **1421** Ocena: **18414**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- Surowiec:
- schab wieprzowy bez kości 1,1 kg
- Składniki solanki - 1 litr:
- liść laurowy połamane 5-6 liści
- ziele angielskie 10-12 ziaren
- czosnek z łuskami 5-6 zębów
- peklosól 80 gram
- cukier 10 g
- woda 1 litr

Sposób przygotowania:

1 Wykonanie solanki, peklowanie:

W 250 ml wody gotujemy 5 minut pokrojony czosnek (czosnku nie obieramy), połamane liście laurowe i ziele angielskie. Po procesie gotowania przykrywamy garnuszek i zaparzamy 15 minut. Studzimy. Po ostudzeniu do schłodzonego wywaru dodajemy pozostałą ilość zimnej wody, peklosól i cukier, wszystko mieszamy. Zimną solanką zalewamy mięso umieszczone w pojemniku. Mięso musi być przykryte solanką.



2 Peklujemy przez 4 dni w temperaturze 4-8 stopni Celsjusza.



3 Osuszanie:

Po okresie peklowania, mięso płuczemy pod bieżącą zimną wodą z solanki, osuszamy ręczniczkami papierowymi i robimy pętelki do zawieszenia. Wieszamy na kiju w celu osuszenia na kilkanaście godzin.



4 Wędzenie:

Wędzimy na zrębkach olcha / buk, 2 godziny w temperaturze 50-60 stopni Celsjusza. Podpiekamy w ostatniej fazie wędzenia 20 minut w temperaturze 80 stopni Celsjusza.



5 Studzenie:

Uwędzone kawałki schabu wieszamy na kiju i studzimy w pokojowej temperaturze. Ostudzone wkładamy do lodówki na kilka godzin.



6 Smacznego!!!



Twoje notatki do przepisu: