

# szynka drobiowa - najprostsza (szynkowiec)



Autor: **Ewaaa**

Przepisów: **143** Ocena: **8212**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



przystępne



## Składniki:

- 1 kg filetów z kurczaka
- 1 płaska łyżeczka soli peklowej (lub 3/4 łyżeczki soli kuchennej\*\*\*)
- 1 łyżka przyprawy do kurczaka (użyłam z Kotanyi)
- 2 - 3 ząbki czosnku (opcjonalnie)
- 2 łyżeczki żelatyny + 100 ml zimnej przegotowanej wody

## Sposób przygotowania:

- 1 Filety dokładnie umyć, osuszyć, poodcinać błonki. Mięso pokroić w kostkę, lekko rozklepać tłuczkiem.

Jeśli używamy soli peklowej należy dodać ją do mięsa, dobrze wyrobić i odstawić w przykrytej folią misce na 24 godziny.

\*\*\*Jeśli używamy zwykłej soli, należy również dodać ją do kurczaka, dobrze wyrobić i odstawić w przykrytej folią misce na 24 godziny.

Po tym czasie żelatynę wymieszać z wodą, dodać przyprawę do kurczaka, wymieszać, szybko przelać do mięsa, dokładnie wyrobić aż całość będzie mocno klejąca.

W przypadku mięsa ze zwykłą solą postępujemy dokładnie tak samo do końca procesu wytwarzania szynki.

Mięso przełożyć do woreczka, wycisnąć powietrze pomiędzy jego kawałków.

Następnie włożyć do szynkowara, ugnieść, uważając by nie rozerwać woreczka, zawiązać woreczek sznureczkiem bawełnianym, docisnąć sprężyną i zamknąć szynkowiec, włożyć go do lodówki na 24 godziny.

Po upływie tego czasu parzyć około 1,5 godziny w temperaturze 75 - 80 stopni, pamiętając by woda przez cały proces parzenia sięgała 2 cm powyżej poziomu mięsa. Następnie schłodzić do temperatury pokojowej, wsadzić do lodówki na kilka - kilkanaście godzin.



Twoje notatki do przepisu: