

szynka parzona



Autor: **justa_kitchen**
Przepisów: **238** Ocena: **2716**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- 2 szynki wieprzowe po około 1 kg
- woda
- jagody jałowcowe
- pieprz ziarnisty
- pieprz mielony
- sól
- ziele angielskie
- liść laurowy
- kolendra w ziarnach
- majeranek
- czosnek

Sposób przygotowania:

- 1 Szynki dokładnie myję i osuszam. Sznurkiem /z jakiegoś naturalnego tworzywa/ obwiązuję mięso, żeby się nie rozpadło podczas gotowania.
W dużym garnku zagotowuję wodę i wsypuję wszystkie przyprawy.
Wkładam obwiązane szynki do buzującej wody, żeby pory się pozamykały.
- 2 Wiadomo, że jak wrzuci się tą zimną szynkę to temperatura wody szybko spadnie. Nakrywam garnek pokrywą i grzeję. Trzeba teraz przypilnować /najlepiej z jakimś termometrem/, żeby woda osiągnęła około 85 stopni Celsjusza. Nie zagotowuję już jej. Od momentu osiągnięcia odpowiedniej temperatury - staram się ją utrzymać.
Proces nazywa się bardziej parzeniem niż gotowaniem.
- 3 Teraz parzenie mięsa odbywa się według zasady 1 godziny na 1 kilogram mięsa.
Po upływie wskazanego czasu, termometrem /mięsną sondą/ sprawdzam temperaturę w środku kulki mięsnej. Jeżeli osiągnęła również te około 85 stopni to jesteśmy w domu.
- 4 Zgodnie ze wskazówkami warsztatowymi, wyłączam palnik i trzymam szynki około 30 minut w ciepłej wodzie. Potem bardzo szybko wkładam kulki do bardzo zimnej wody, żeby jak najszybciej je schłodzić.
I tu mała uwaga - kulki małe /takie, jak w moim przypadku/ można przetrzymać w wodzie z parzenia. Szynki duże powinny się schładzać po upływie zaledwie kilki minut.

Twoje notatki do przepisu: