

# Szynka wieprzowa, parzona, wędzona.



Autor: **kuchmariola63**  
Przepisów: **1533** Ocena: **20815**



> 6 os. > 60 min średnie przystępne

## Składniki:

- Surowiec:
- szynka wieprzowa 1,2 kg
- Solanka:
- peklosól 80 g
- cukier 10 g
- liście laurowe połamane 5-6 szt.
- ziele angielskie 12 szt.
- czosnek pół główki
- woda 1 litr

## Sposób przygotowania:

### 1 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. Zimną solanką robimy nastrzyk w kilku miejscach szynki a pozostałą solanką zalewamy szynkę umieszczoną w pojemniku. Mięso musi być przykryte solanką. W razie braku solanki, dorabiamy w proporcji takiej samej, tylko bez przypraw. Szynkę zapeklowałam na mokro na 6 dni, z nastrzykiem. Proces peklowania odbywał się w temperaturze 6- 8 stopni Celsjusza.

### 2 Parzenie:

Po okresie peklowania, mięso płuczemy pod bieżącą zimną wodą z solanki, osuszamy ręczniczkami papierowymi i osznurowujemy przedzą wędliniarską. Szynkę wkładamy do naczynia z wrzącą wodą (tak aby cała była w niej zanurzona) i gotujemy w temperaturze wrzenia przez 15 minut. Następnie obniżamy temperaturę do 80 stopni Celsjusza i utrzymujemy ją do ugotowania szynki i osiągnięcia 68 stopni Celsjusza wewnątrz szynki.

### 3 Wędzenie:

Ociekniętą i osuszoną szynkę wędzimy w 50-60 stopni Celsjusza przez 2 godziny. Uwędzoną szynkę wieszamy na kiju do ostudzenia. Ostudzoną wkładamy do lodówki na noc.

### 4 Smacznego!!!

Twoje notatki do przepisu: