

Szynka z oliwkami i kaparami (szynkowiec)



Autor: **GREGORHSPEED**
Przepisów: **1874** Ocena: **43072**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- 700 g szynki (myszka)
- 200 g wędzonej słoniny
- 2 łyżki pieprzu zielonego marynowanego
- łyżka białej gorczycy
- łyżka żółtej gorczycy
- kilka łyżek kaparów
- kilka łyżek oliwek z pastą paprykową
- łyżka soli
- 2 łyżki żelatyny

Sposób przygotowania:

- 1 Szynkę kroimy na mniejsze kawałki i razem ze słoniną przepuszczamy przez maszynkę do mielenia mięsa (średnie oczka).
- 2 Dodajemy pieprz ,gorczycę białą i żółtą ,kapary ,oliwki i sól. Masę dokładnie mieszamy i odstawiamy na kilka godzin w chłodne miejsce.
Po kilku godzinach dodajemy żelatynę ,dokładnie łączymy składniki.
- 3 Masę mięsną przekładamy do woreczka ,zawijamy i wkładamy do szynkowieca. Zamykamy i gotujemy we wrzątku przez 45 min (temperatura 75°C).
- 4 Szynkowiec wyciągamy ,studzimy i wkładamy do lodówki na kilka godzin. Wędlinę wyjmujemy i kroimy na plasterki.
- 5 Gotowe

Twoje notatki do przepisu: