

Wędzona szynka wieprzowa



Autor: **FoodSafari**

Przepisów: **247** Ocena: **1526**



> 6 os.



> 60 min



Średnie



przystępne



Składniki:

- szynka wieprzowa "kulka" porcje około 1,5 kg
- na litr zimnej wody 60 g soli peklowej *
- 2-3 liście laurowe
- łyżeczka kolorowego pieprzu
- łyżeczka gorczycy
- łyżeczka ziaren kolendry
- 3-4 ziele angielskie
- siatka wędzarnicza; nastrzykiwarka

Sposób przygotowania:

- 1 *ilość soli zależy od producenta soli, zawsze należy sprawdzić na opakowaniu sugerowany sposób użycia
*do peklowania warto użyć przefiltrowanej wody

W dużym emaliowanym garnku rozpuszczamy sól peklową (na litr zimnej wody wsypać 60g soli peklowej). Dokładnie rozmieszać. Solanki powinno być tyle by pokryła całe mięso.

Do garnuszka wlewamy litr solanki i dodajemy zioła. Mieszanekę gotujemy na bardzo wolnym ogniu około 5 minut. Mieszanekę chłodzimy.

Mięso przed włożeniem do solanki nastrzykujemy aromatyczną mieszanką ziołową. Następnie mięso przekładamy do solanki. Resztę ziół i pozostałą mieszankę ziołową wlewamy do solanki. Tak przygotowane mięso odstawiamy w chłodne miejsce na tydzień.

Zapeklowane mięso przed wędzeniem osuszamy i przekładamy do siatki wędzarniczej. W celu łatwego włożenia mięsa do siatki, należy mięso włożyć do foliowego woreczka i razem z woreczkiem włożyć do siatki wędzarniczej. Gdy mięso jest już w siatce rozcinamy woreczek i go wyciągamy. Końce siatki zawiązujemy.

Tak przygotowane mięso należy wędzić około 3-4 godzin w dymie z drewna z okorowanych drzew liściastych.

Uwędzone szynki przed podaniem należy jeszcze sparzyć. Mięso parzymy we wrzątku, woda powinna tylko lekko mrugać, pół godziny na 1 kg mięsa.

Twoje notatki do przepisu: