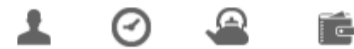


Wędzony wieprzowy schab, podpiekany.



Autor: **kuchmariola63**
Przepisów: **1453** Ocena: **18977**



> 6 os. > 60 min średnie przystępne



Składniki:

- Surowiec:
- schab wieprzowy bez kości 1 kg
- Składniki solanki:
- woda 1 litr
- peklosól 80 gram
- cukier 10 gram
- liść laurowy 8 szt.
- ziele angielskie 18 ziaren
- czosnek pół główki (nie obierany)

Sposób przygotowania:

1 Peklowanie na mokro:

ilość dni peklowania 4.

Wykonanie solanki:

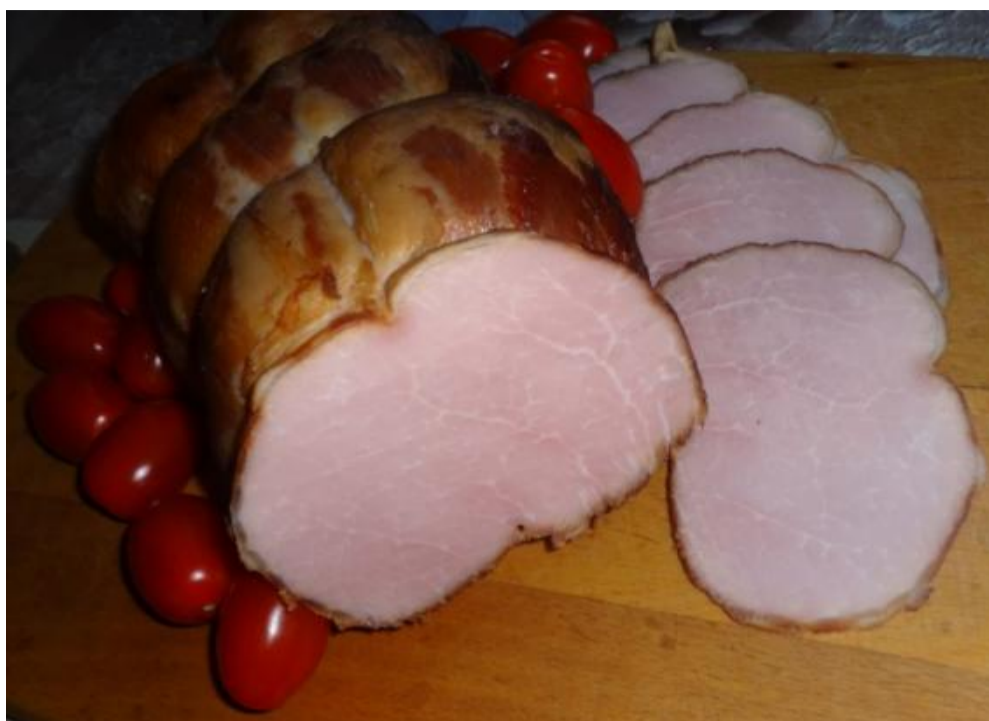
W 250 ml wody zagotowujemy liście laurowe, ziele angielskie i pokrojony w plasterki czosnek. Po zagotowaniu parzymy 15 minut i studzimy. Ostudzony wywar razem ze składnikami dodajemy do pozostałej zimnej wody (kranówka) dodajemy peklosól i cukier, mieszamy do rozpuszczenia się peklosoli i cukru. Zimną solanką robimy nastrzyk w kilku miejscach w każdym kawałku mięsa. Kawałki mięsa umieszczamy w garnku kamiennym lub atestowanym pojemniku i zalewamy zimną solanką. Mięsa powinny być całkowicie zalane i umieszczone nie za ściśło, codziennie kawałki mięsa przekładamy. Temperatura peklowania powinna być 6-8 stopni

Celsjusza.

- ### 2
- Po okresie peklowania, mięso płuczemy z solanki pod bieżącą zimną wodą, osuszamy ręczniczkami papierowymi i osznurowujemy przedzą wędliniarską. Wieszamy na kiju w celu osuszenia na kilkanaście godzin. Wędzimy na zrębkach śliwa / buk, 2 godziny w temperaturze 50-60 stopni Celsjusza. Podpiekamy w ostatniej fazie wędzenia, podnosimy temperaturę do 80 stopni Celsjusza i wyłączamy gaz. Gdy temperatura opadnie do 50 stopni Celsjusza ponownie podwyższamy temperaturę do 80 stopni i wyłączamy gaz. Proces wędzenia i podpiekania zakończony. Po uwędzeniu czekamy aż temperatura w garnku spadnie do 30 stopni, wyjmujemy uwędzony schab, wieszamy na kiju i studzimy. Ostudzony schab umieszczamy w

Łódźce.

Miłego wędzenia :)



Twoje notatki do przepisu: