Szynka parzona z przyprawami

Renixx

Polecane na: **przystawki i przekąski, śniadanie**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

180 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

- mięso wieprzowe bez kości z szynki - 1 kg
- czosnek - 4 ząbek
- liście laurowe - 4 szt.
- ziele angielskie - 8 szt.
- pieprz czarny ziarnisty - 10 szt.
- kolendra cała - 1 łyżeczka
- sól peklowa - 5 dag

Dodatkowe info:

Szynka przygotowana w taki sposób jest aromatyczna, miękka i soczysta. Wspaniały dodatek do pieczywa i sałatek.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Czosnek, liście laurowe, ziarenka pieprzu i angielskiego ziela, kolendrę włożyć do garnka, zalać wodą i gotować 2-3 minuty. Następnie wymieszać z solą do peklowania, oziębić.

KROK 2: Umyte mięso włożyć do zimnej marynaty na 4-5 dni, odłożyć do lodówki. 1-2 razy dziennie mięso obracać żeby równomiernie się marynowało

KROK 3: Następnie wyjąć z marynaty, osuszyć, obłożyć listkami laurowymi, zawinąć w folię.

KROK 4: Włożyć do siatki wędliniarskiej, zawiązać. Włożyć do garna z zimną wodą, podgrzać do temp 85 stopni i parzyć przez 2 godziny. Następnie wyjąć z wody, ostudzić, włożyć do lodówki, oziębić.