Wędliny, tradycja podlaska - część II - I etap

zyjezebyjesc

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

Kuchnia (region): **arabska, arabska, polska**

Warto wiedzieć:

40 min | średni | 20 porcji

Składniki:

- woda przegotowana - 7 litr
- szynka - 1 szt.
- sól - 1/2 kg
- liść laurowy - 2 szt.
- ziele angielskie - 4 szt.
- jałowiec - 3-4 szt.
- majeranek - 2 łyżka
- czosnek - 6 ząbek

Sposób przygotowania:

KROK 1: mięso na szynki moczymy w marynacie przez 4-5 dni (woda, sól, liść laurowy, ziele angielskie, jałowiec, majeranek, czosnek)
marynować możemy boczek, schab, szynkę

KROK 2: Przez 4 dni wtłaczamy marynatę w mięso za pomocą strzykawki i igły

KROK 3: Po tym czasie wkładamy mięso w pończochy, związujemy sznurkiem i wieszamy na drążku, by już następnego dnia zawieźć do wędzarni

KROK 4: Uwędzoną szynkę wyjmujemy z pończoch i mrozimy