Dojrzewający suszony schab na ostro

H A B I B I

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

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

Warto wiedzieć:

0 min

1 porcja

Składniki:

- Schab bez kości (równy kawałek) - 1,5 kg
- Cukier kryształ - 1/2 szklanka
- Sól morska - 1/2 szklanka
- Czosnek granulowany - 1 łyżka
- Majeranek otarty - 2-3 łyżka
- Pieprz czarny mielony - 1/2 łyżeczka
- Papryka słodka mielona - 1 łyżka
- Papryka chili (pieprz cayenne) - 1 łyżeczka
- Pieprz ziołowy - do smaku

Dodatkowe info:

Pyszna domowa suszona wędlina bez wędzenia. Prosta w przygotowaniu, a smak jest zależny od wyboru ulubionych przypraw.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Wybrać ładny kawałek mięsa równej grubości. Umyć, osuszyć papierowymi ręcznikami, wyciąć wszystkie zbędne kawałki ścięgien, tłuszczu i błon.

KROK 2: Schab wołożyć do odpowiedniej wielkości pojemnika, obsypać cukrem i dokładnie w nim obtoczyć. Nakryć i wstawić do lodówki na około dobę. Co parę godzin ostrożnie wylewać płyn, który zbiera się na dnie.

KROK 3: Mięso bardzo dokładnie opłukać pod bieżącą zimną wodą, odsączyć z wody i osuszyć na papierowych ręcznikach. Obtoczyć w soli, włożyć do czystego pojemnika, nakryć i włożyć do lodówki na czas zależny od kształtu schabu - jeśli jest krótki, ale szeroki, można zostawić na dobę, natomiast przy wąskim i długim kawałku trzeba ten czas znacznie skrócić - nawet do 12 godzin.

KROK 4: Przygotować mieszankę ulubionych ziół i przypraw z dużą zawartością ostrej papryki i pieprzu.

KROK 5: Mięso jak najdokładniej umyć z soli, po czym osuszyć na papierowych ręcznikach. Obtoczyć w przyprawach.

KROK 6: Przygotowany do suszenia schab włożyć do nowej pończochy, naciągając ją wzdłuż, aby była znacznie napięta.
Całość możliwie ciasno zasznurować, aby schab zachował kształt.
Końcówkę zawiązać tworząc pętelkę.

KROK 7: Pakunek z mięsem powiesić w przewiewnym miejscu na minimum 10 dni, w zależności od szerokości schabu.

KROK 8: W trakcie suszenia mięso traci wagę i objętość.