




## Domowa wędlina z szynkowaru

 Renixx

Polecane na: [lunchbox](#), [śniadanie](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 180 min

 1 porcja

### Składniki:

mięso wieprzowe bez kości z łopatki - 700 g  
mięso mielone wieprzowe - 250-300 g  
sól peklowa drobnoziarnista - 1 łyżeczka  
pieprz świeżo mielony - 1 łyżeczka

czosnek - 1-2 ząbek  
żelatyna wieprzowa - 2 łyżeczka  
zimna woda - 50 ml  
cukier - 0,5 łyżeczka

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Mięso z łopatki umyć, osuszyć, pokroić na kawałki, lekko zbić tłuczkiem, włożyć do miski.

**KROK 2:** Następnie dodać mięso mielone, wlać wodę, dodać łyżeczkę świeżo zmielonego pieprzu.

**KROK 3:** Wsypać żelatynę, sól i przeciśnięty przez praskę czosnek.

**KROK 4:** Wszystko razem bardzo dokładnie wymieszać. Zawinąć w folię i odłożyć do lodówki na 6-7 godzin.

**KROK 5:** Następnie do szynkowaru włożyć foliowy woreczek i dociskając napełnić mięsem. Szczelnie zawiązać, docisnąć blaszką ze sprężyną, zamknąć, odłożyć do lodówki na kilka godzin. Do wysokiego naczynia wlać wodę, zagotować, włożyć szynkowiec z mięsem i parzyć w temperaturze 80-85 stopni około 1,5-2 godziny. Szynkowiec powinien być zanurzony w wodzie około 2-3 cm, ponad stan mięsa. Następnie szynkowiec wyjąć z wody, ostudzić i włożyć na kilka godzin do lodówki. Smacznego.