Schab dojrzewający , suszzony w pończosze

Nikita

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

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

Warto wiedzieć:

20 min

1 porcja

Składniki:

- schab chudy cienki (dowolna ilość) - 500 g
- cukier - 3 łyżka
- sól kamienna - 3 łyżka
- papryka słodka - 1 łyżeczka
- papryka wędzona słodka - 1/3 łyżeczka
- papryka ostra - 1/3 łyżeczka
- czosnek suszony - 1 łyżeczka
- majeranek - 1/2 łyżeczka
- zioła prowansalskie - 1/2 łyżeczka
- estragon - 1/2 łyżeczka
- pieprz ziołowy - 1/2 łyżeczka
- pończocha lub podkolanówka -

Dodatkowe info:

Czas pracy potrzebnej do wykonania schabu jest krótki, ale całkowity czas przygotowania wynosi od 5 do 8 dni.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Dzień 1:
Schab (najlepiej aby był cienki) oczyszczamy z błonek, myjemy i osuszamy, Wkładamy do naczynia szklanego (z pokrywą) i obsypujemy dokładnie cukrem (jeżeli mamy większy kawałek schabu należy użyć więcej cukru). Wstawiamy na 24 godziny do lodówki. Po tym czasie schab myjemy z cukru i osuszamy.
Dzień 2:
Osuszony schab obsypujemy całą solą i ponownie chowamy do lodówki na 24 godziny.

KROK 2: Dzień 3:
Schab opłukujemy z soli i dokładnie osuszamy. Zioła, czosnek i papryki mieszamy razem (możemy użyć dowolnych ulubionych ziół).

KROK 3: Osuszony schab dokładnie obtaczamy w mieszance paprykowo-ziołowej.

KROK 4: Można obwiązać sznurkiem aby nadać kształt (nie jest to konieczne).

Ponownie odstawiamy do lodówki na 24 godziny.
Następnego dnia wstawiamy schab do piekarnika nagrzanego do 50 stopni (termoobieg) na 2- 3 godziny (w zależności od wielkości schabu).

KROK 5: Następnie schab wkładamy do pończochy i wieszamy w chłodnym miejscu na 3-4 dni do dojrzewania.
Następnie delikatnie wyjmujemy z pończochy, zawijamy w papier i chowamy do lodówki.
Jeżeli mamy duży kawałek schabu to możemy wydłużyć czas dojrzewanie (można spróbować i dostosować czas suszenia do swoich preferencji).

KROK 6: Schab kroimy cieniutko i podajemy z domowym chlebem i chrzanem lub dowolnie.