




## Schab dojrzewający

 Bożena1960

Polecane na: [przystawki i przekąski](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 30 min

 6 porcji

### Składniki:

schab bez kości - 1 kg

cukier - 3/4 szklanka

sól kamienna - 3/4 szklanka

majeranek - 2 łyżka

czosnek granulowany - 1 łyżka

pieprz świeżo mielony - 1 łyżeczka

pieprz kolorowy rozgnieciony w  
moździeru - 1 łyżeczka

papryka słodka mielona - 1 łyżka

czarnuszka - 1 łyżeczka

### Dodatkowe info:

czas przygotowania do 30 minut + czas suszenia

Schabik dojrzewający suszony w przyprawach i ziołach to smaczkowita domowa wędlinka, która uda się każdemu kto wypróbuje przepis.

Wędlinka bardzo smaczna, którą zjemy ze smakiem. Polecam

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Schab oczyścić z błonek, umyć i osuszyć. Mięso wkładamy do pojemnika z przykrywką, zasypujemy cukrem i dokładnie obtaczamy, zamykamy pojemnik i wstawiamy na 24 godziny do lodówki odlewając co jakiś czas wytwarzający się płyn. Po 24 godzinach schab myjemy, osuszamy ręcznikiem papierowym, zasypujemy i obtaczamy solą, pojemnik zamykamy i schładzamy 36 godzin w lodówce. Po tym czasie mięso wyjmujemy, myjemy i osuszamy. Wszystkie przyprawy mieszamy razem i nacieramy mięso. Ponownie wkładamy do lodówki na 24 godziny. Mięso wyjmujemy i przekładamy do siatki wędliniarskiej. Wieszamy w miejscu ciepłym lecz przewiewnym i suszymy około 7 dni. Po ususzeniu schab przechowujemy w lodówce.