Szynka drobiowa z szynkowara

Nikita

Polecane na: **śniadanie**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

20 min

1 porcja

Składniki:

- Filet z kurczaka eko - 500 g
- Sól peklowa - 1/2 łyżeczka
- Sól himalajska - 1/2 łyżeczka
- Zioła różne ulubione- estragonu, tymianek, cząber, hyzop - 1 łyżeczka
- Natka pietruszki posiekana - 1 łyżka
- Papryka słodka szczypta -
- Miód - 1/2 łyżeczka
- Żelatyna - 1/2 łyżeczka
- Woda - 50 ml
- Szynkowar -

Sposób przygotowania:

KROK 1: Filet z kurczaka pokroić w drobną kostkę. Przygotować ulubione zioła i pozostałe składniki.

KROK 2: Mięso dobrze wyrobić z przyprawami, wodą i żelatyną ręcznie lub robotem około 5 minut.

KROK 3: Na koniec dodać natkę pietruszki i wymieszać.

KROK 4: Przełożyć do szynkowara. Dobrze ugnieść i zakręcić szynkowar. Schować do lodówki na conajmej 24 godziny, a najlepiej na 48, aby mięso się zamarynowało.
Następnie wstawić szynkowar do wysokiego garnka, wlać wodę tak, aby sięgała do około 2 cm ponad poziom mięsa znajdującego się w szynkwarze. Podgrzewać do osiągnięcia temperatury wody do 80-85'C i parzyć umięso przez 1,5 godziny (cały czas utrzymując temperaturę około 85'C).
Szynkowar wyjąć z wody i odstawić do całkowitego wystudzenia. Następnie wstawic do lodówki na 24 godziny.

KROK 5: Po tym czasie szynkowar otworzyć i wyjąć mielonkę. Jeżeli jest problem z wyjęciem, należy zanurzyć na chwilę dno szynkowaru w misce z ciepłą wodą.

KROK 6: Pyszna domowa szynka gotowa.

KROK 7: Najlepiej smakuje z domowym razowym chlebem i kiszonym ogórkiem lub innymi warzywami.