Szynka peklowana i parzona

Stokrotka

Polecane na: **przystawki i przekąski**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

100 min | łatwy | 20 porcji

Składniki:

- mięso z szynki wieprzowej - 1 + 1/2 kg
- sól do peklowania - 20 dag
- liście laurowe - 3 szt.
- czosnek - 7-8 ząbek
- nasiona kolendry - 2 łyżka
- angielskie ziele - 10 szt.
- pieprz - 4-5 ziaren szt.

Dodatkowe info:

Takiej szynki nie może zabraknąć na świątecznym stole

Sposób przygotowania:

KROK 1: W garnku zagotować 2 litry wody z czosnkiem, angielskim zielem, pieprzem, kolendrą i laurowymi liściami. Następnie do chłodnej marynaty wsypać sól do peklowania i rozpuścić, wystudzić. Do zimnej solanki włożyć mięso tak aby w całości było zanurzone w wodzie, obciążyć, przenieść w chłodne miejsce na 3-4 dni. Codziennie obracać mięso, aby równo się zamarynowało.

KROK 2: Po wyjęciu z marynaty mięso szczelnie zawinąć w folię spożywczą,

KROK 3: Założyć siatkę, zawiązać i włożyć do wrzącej wody. Garnek z wodą położyć na najmniejszy palnik i parzyć szynkę przez 1,5 godziny, nie dopuszczając do zagotowania.

KROK 4: Gotową szynkę pozostawić w wodzie do ostudzenia.