Szynka swojska Bożeny

Bożena1960

Polecane na: **przystawki i przekąski**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

80 min

6 porcji

Składniki:

- szynka wieprzowa - 2 kg
- składniki marynaty - ziele angielskie - 12 szt.
- liście laurowe - 5 szt.
- jałowiec - 4 szt.
- majeranek - 1 łyżka
- estragon - 1 łyżeczka
- sól - 1 łyżka
- cukier - 1/2 łyżeczka
- ząbki czosnku - 4 ząbek
- olej - 1/4 szklanka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Marynata;
Ziele angielskie,jałowiec oraz liście laurowe rozgnieść w moździerzu.
Włożyć do miski ,dodać majeranek ,estragon, sól ,cukier ,rozgniecione ząbki czosnku oraz olej .
Dokładnie wymieszać.
Do tak przygotowanej marynaty włożyć umytą ,osuszoną szynkę i dokładnie natrzeć obracając mięso.
Po dokładnym natarciu mięso pozostawić w misce, przykryć ściereczką i włożyć na 3 dni do lodówki, co dzień obracając mięsko.
Przygotować wędzarnię,
Po 3 dniach mięso wyjąć z marynaty obwiązać i wędzić.
Wędzić według uznania, jaki mamy ogień w zależności od ilości dymu, ważne aby ogień polewać wodą od czasu do czasu ,lub włożyć mokre drewno aby wytwarzać dużo dymu.

Moje szynki były wędzone około 6 -7 godzin.