Szynka z szynkowara

Renixx

Polecane na:

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

180 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

- szynka wieprzowa - 1 kg
- sól peklowa - 3 łyżka
- czosnek - 3 ząbek
- liście laurowe - 3 szt.
- ziele angielskie całe - 10 szt.
- pieprz czarny ziarnisty - 10 szt.
- kolendra cała - 1 łyżeczka
- żelatyna spożywcza - 2 łyżeczka
- pieprz czarny mielony - do smaku

Dodatkowe info:

Szynka z szynkowara przygotowana w domu jest rewelacyjna. Ja zrobiłam z mięsa pokrojonego na kawałki z dodatkiem mięsa mielonego.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Czosnek, liście laurowe, kolendrę, ziarenka pieprzu i ziele angielskie włożyć do garnka, wlać 1 litr wody, zagotować. Zdjąć z ognia, wymieszać z solą, ostudzić.

KROK 2: Umyte mięso osuszyć, pokroić na kawałki, włożyć do zimnej marynaty, przykryć i włożyć do lodówki na 1-2 dni.

KROK 3: Następnie wyjąć z marynaty, osuszyć i 1/4 mięsa zmielić w maszynce.

KROK 4: Dodać żelatynę, doprawić do smaku mielonym pieprzem i dokładnie wyrobić

KROK 5: Mięso przełożyć do woreczka,

KROK 6: Zawiązać i włożyć do szynkowara, zamknąć.

KROK 7: Szynkowar włożyć do garnka z zimną wodą, podgrzać do temp 85-90 stopni i parzyć około 2 godziny. Następnie szynkowar wyjąć z wrzątku, schłodzić w zimnej wodzie i odłożyć

do lodówki najlepiej na całą noc.