Wędlina z szynkowara

Renixx

Polecane na: **śniadanie**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

180 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

- mięso wieprzowe bez kości - 70 dag
- mięso mielone wieprzowe - 25 dag
- sól peklowa - 1 i 1/2 łyżeczka
- pieprz czarny mielony - 1 łyżeczka
- czosnek - 1 ząbek
- żelatyna spożywcza - 2 łyżeczka
- woda zimna - 50 ml
- cukier - 1/2 łyżeczka

Dodatkowe info:

Wędlina przygotowana w szynkowarze jest aromatyczna i bardzo smaczna. Można ją zrobić z różnych gatunków mięsa.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mięso z łopatki umyć, osuszyć, pokroić na kawałki, lekko zbić tłuczkiem, włożyć do miski.

KROK 2: Dodać mielone mięso, wlać wodę, dodać pieprz, żelatynę, sól, czosnek i cukier.

KROK 3: Wszystko razem bardzo dokładnie wymieszać. Zawinąć w folię i odłożyć do lodówki ma 6-7 godzin.

KROK 4: Następnie do szynkowara włożyć foliowy woreczek i dociskając napełnić mięsem. Szczelnie zawiązać woreczek, docisnąć blaszką ze sprężyną, zamknąć, odłożyć na kilka godzin do lodówki.

KROK 5: Do wysokiego garnka wlać wodę, zagotować, włożyć szynkowar z mięsem i parzyć w temp 80-85 stopni około 1,5-2 godziny. (szynkowar powinien być zanurzony w wodzie około 2-3 cm, ponad stan mięsa). Następnie wyjąć z wody, ostudzić i zimny włożyć na kilka godzin do lodówki.