



Aromatyczna szynka

Autor: Śnieżynka

Do garnka wlać wodę, dodać liście laurowe, ziarenka pieprzu, angielskiego ziela, kolendry. Wsypać sól, pokrojony czosnek i gotować około 7-8 minut, ostudzić. Umyte mięso włożyć do głębokiego naczynia, zalać zimną zalewą i pozostawić na 2-3 dni. Codziennie 1-2 razy obracać na drugą stronę. Następnie mięso włożyć do woreczka, zawiązać i włożyć do szynkowaru. Gotować około 70-80 minut w temp 80-90 stopni. Ugotowaną szynkę wyjąć z wody, ostudzić i razem z szynkowarem włożyć do lodówki najlepiej na całą noc.

Przygotowanie

Krok 1

Do garnka wlać wodę, dodać liście laurowe, ziarenka pieprzu, ziela angielskiego, kolendry. Wsypać sól, pokrojony czosnek i gotować około 7-8 minut, ostudzić.

Krok 2

Umyte mięso włożyć do głębokiego naczynia, zalać zimną zalewą i pozostawić na 2-3 dni.

Krok 3

Codziennie 1-2 razy obracać na drugą stronę.

Krok 4

Następnie mięso włożyć do woreczka, zawiązać i włożyć do szynkowaru.

Krok 5

Gotować około 70-80 minut w temperaturze 80-90 stopni.

Krok 6

Ugotowaną szynkę wyjąć z wody, ostudzić i razem z szynkowarem włożyć do lodówki najlepiej na całą noc.

Danie: **Śniadanie,**

Osób: **1**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Składniki:

1 kg szynki bez kości,

1,5 l wody,

5 dag soli peklowej,

1 łyżka soli morskiej,

1 łyżeczka cukru,

4-5 liści laurowych

10 ziaren pieprzu

5-6 ziaren ziela angielskiego

3 ząbki czosnku

1/2 łyżeczki ziaren kolendry