



Szynka z szynkowaru

Autor: Śnieżynka

Osób: **1**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

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. Dodać żelatynę, doprawić do smaku mielonym pieprzem i dokładnie wyrobić. Mięso przełożyć do woreczka, szczelnie zawiązać i włożyć do szynkowara, zamknąć.

Krok 4

Szynkowar włożyć do garnka z zimną wodą, podgrzać do temperatury 85-90 stopni i parzyć około 2 godziny.

Krok 5

Następnie szynkowar wyjąć z wrzątku, schłodzić w zimnej wodzie i odłożyć do lodówki najlepiej na całą noc.

Składniki:

- 1 kg szynki wieprzowej
- 3 łyżki soli do peklowania
- 3 ząbki czosnku
- 3 liście laurowe
- 10 szt. ziela angielskiego
- 10 szt. ziaren pieprzu
- 1 łyżeczka kolendry
- 2 łyżeczki żelatyny
- Pieprz mielony