

---

# Szynka

Dodano: 2010-01-01 17:37:35

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1167 razy.

Podczas ćwiartowania wieprza wyjąć szynki w całości (można łopatki), jeszcze ciepłe natrzeć cukrem zmieszany z odrobiną saletry i poczekać, aż dobrze wystygną. Ułożyć je w drewnianym kubku i obficie posypać solą wymieszaną ze zmiądzonym czosnkiem, mielonym pieprzem i zieleń angielskim. Kiedy sól rozpuści się i szynki puszczą sok, należy postawić je w chłodnym miejscu, przewracając od czasu do czasu i polewając wytworzonym sosem. W tym stanie szynki powinny dojrzewać przez 3-4 tygodnie. Jeżeli z szynki usuwa się kość, okres solenia skraca się do jednego lub półtora tygodnia. Po wyjęciu z solanki szynki wiesza się w wędzarni i wędzi w podobny sposób jak kiełbasy, ale odpowiednio dłużej (10-12 dni), aż do uzyskania ładnego, brązowego koloru.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD