Solenie i przyrządzanie szynek

Dodano: 2009-07-28 11:19:14
Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 1803 razy.

Wybierając szynkę do solenia, trzeba uważać , aby była okrągła, gruba a nie płaska, z młodego i niezbyt tłustego wieprza. Najlepsze są średniej wielkości 5-7 kilo. Na taką dużą szynkę proporcja 30 deka soli, wprzód sprażonej na patelni, 2 deka saletry w proszku, cztery deka miałkiego cukru, dwie łyżki przetłuczonego kolendru, kilkanaście ziarnek pieprzu angielskiego i gwoź dzików; wszystko to wymieszać razem i nacierać dobrze ze wszystkich stron. szynkę z wierzchu i w środku od kości póki wszystka sól nie wnijdzie. Potem ułożyć ją w dużej kamiennej misce lub w drewnianej wanience tak ciasno aby mięso do ścian przylegało, obłożyć ją z wierzchu kilkoma bobkowymi liść mi, przyłożyć drewnianym denkiem, przycisnąć kamieniem, postawić w kuchni na 24 godziny. Potem wynieść ją do chłodnego lecz niezbyt zimnego miejsca i przynajmniej co drugi dzień przewracać na drugą stronę, polewając z wierzchu utworzonym sokiem. Po trzech tygodniach szynka jest gotowa; trzeba ją oskrobać czysto z korzeni (nie można płukać bo przy dłuższym trzymaniu szynka się łatwo psuje) i dać do uwędzenia.

Nadesłana(a): MARJA ŚLEŻAŃSKA "KUCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"