
Solenie i przyrządzanie szynki

Dodano: 2009-07-28 11:19:14

Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 1753 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 sprząonej na patelni, 2 deka salety w proszku, cztery deka miążkiego cukru, dwie łyżki przetłuczonego kolendru, kilkanaście ziarek 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 waniencie 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 płucać bo przy dłuższym trzymaniu szynka się łatwo psuje) i dać do uwędzenia.

Nadesłała(a): MARJA ŚEŻAŃSKA "KUCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"