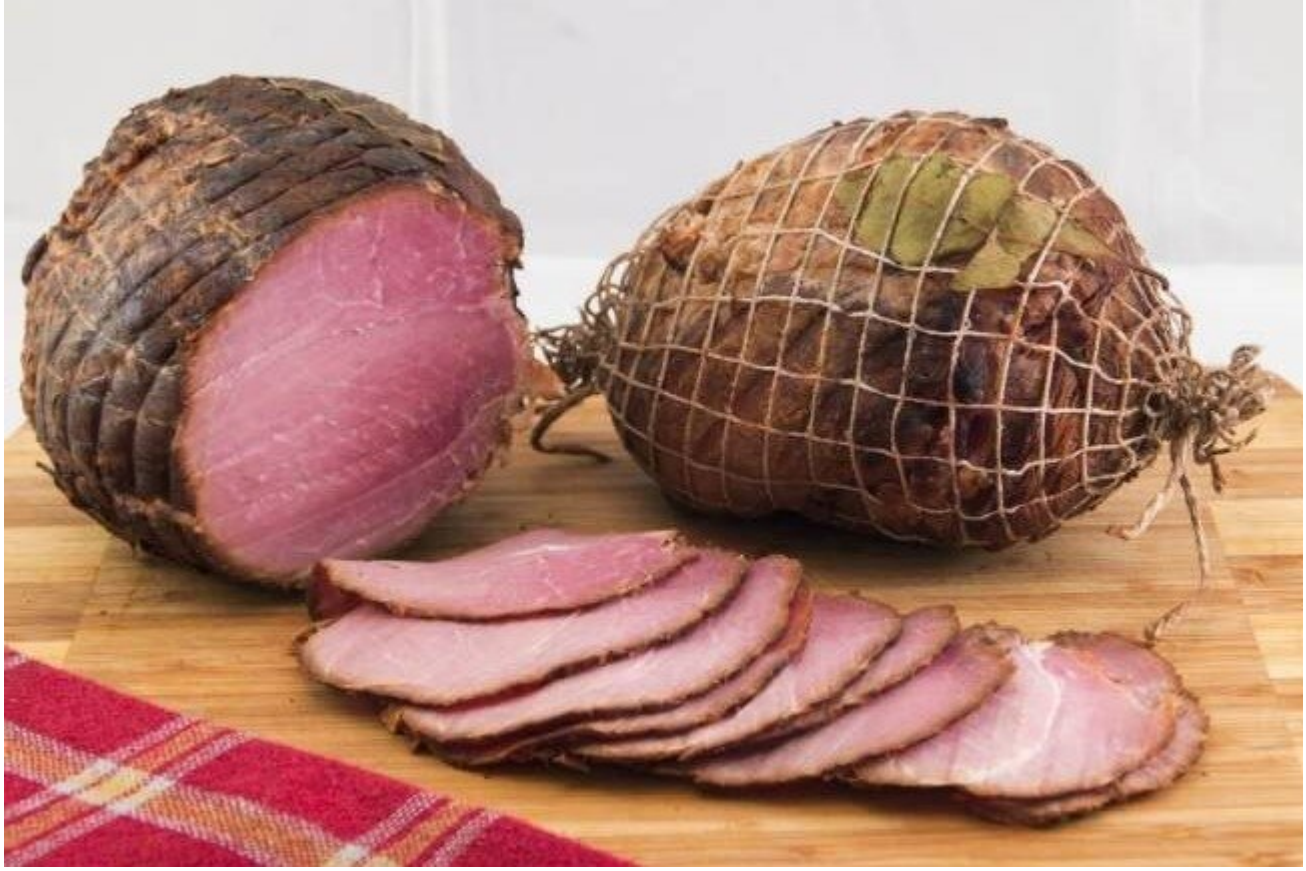
Wędzona szynka

data aktualizacji: 2019.07.01 autor: Redakcja



Składniki:

ok. 1,5 kg szynki

Nacierka (wg uznania ilość i skład):

- sól
- czosnek
- majeranek
- pieprz
- jałowiec
- goździki

Solanka:

- woda (tyle, by zakryła szynkę)
- 2 łyżki peklowitu
- czosnek

- maggi
- majeranek
- 3 łyżki cukru
- sól (bardzo dużo)

Zalewa do parzenia szynki:

- 8 sztuk goździków
- ¼ łyżeczki kolendry
- ¼ łyżeczki kminku
- ½ łyżeczki białej gorczycy
- ½ łyżeczki tymianku
- ½ łyżeczki rozmarynu
- 5 kulek ziela angielskiego
- 5 kulek pieprzu
- 3 liście laurowe
- ½ łyżeczki majeranku

Przygotowanie:

Szynkę dokładnie myjemy i delikatnie nacinamy. Owijamy ją sznurkiem, nadamy jej wtedy kształtu. Nacieramy nacierką (ilość i skład zależy od gustu, ale polecam dać sporo czosnku). Tak przygotowaną szynkę zostawiamy w chłodnym miejscu na 12-24 godziny.

Przygotowujemy solankę. Do garnka lub kamionki wlewamy wodę oraz pozostałe składniki solanki i dobrze mieszamy. Soli musimy dodać na tyle dużo by woda była słona. Do tak przygotowanego roztworu solankowego przekładamy szynkę, należy ją całkowicie zanurzyć, przykrywamy i pozostawiamy na ok. 5 do 7 dni w chłodnym miejscu. Po tym czasie szynka jest gotowa do wędzenia.

Wędzenie. Zapeklowaną szynkę wyjmujemy z wody, osuszamy i umieszczamy na haku w domowej wędzarni. Wędzimy dymem ok 3,5 godziny, następnie zdejmujemy i pozostawiamy do całkowitego ostygnięcia. Szyneczkę kroimy i spożywamy.

Parzenie: Do garnka wlewamy wodę do takiej wysokości, aby szynka była cała pod wodą. Dodajemy przyprawy i podgrzewamy do temp. 80ºC (nie doprowadzamy do zagotowania). Wkładamy szynkę i parzymy w zależności od wagi tj. 1 godzina na 1 kg szynki. Po tym czasie wyciągamy szynkę i natychmiast wkładamy ją na kilka sekund do bardzo zimnej wody. Wyciągamy i pozostawiamy do ostygnięcia.

Źródło: https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/32534-wedzona-szynka