Schab dojrzewający

data aktualizacji: 2019.12.13 autor: Redakcja

Składniki:

- 1 kg schabu w kawałku
- ½ szklanki cukru
- ½ szklanki soli kamiennej
- ulubione przyprawy: czosnek suszony, czarnuszka, czosnek niedźwiedzi, pieprz, papryka

- rajstopy lub pończochy

Przygotowanie:

Schab umyć, osuszyć i oczyścić z błonek i tłuszczu. Przełożyć do szklanego naczynia i zasypać cukrem. Przykryć i wstawić do lodówki na 24 godziny. W międzyczasie zlewać powstałą wodę.

Po tym czasie mięso umyć z cukru, osuszyć i zasypać solą, tak by całkowicie pokryła mięso. Naczynie przykryć i wstawić do lodówki na 36 godzin.

Następnie mięso ponownie umyć, osuszać i natrzeć wybranymi przez siebie przyprawami. Tak przygotowane mięso włożyć do lodówki na 24 godziny.

Schab wyjąć z lodówki i przełożyć do rajstopy lub pończochy. Zawiesić w przewiewnym i w miarę ciepłym miejscu. Czas suszenia schabu powinien wynieść 7-10 dni. Jeśli mięso po naciśnięciu jest miękkie, należy je jeszcze suszyć. Gotową wędlinę przechowywać w lodówce.

Źródło: https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/34083-schab-dojrzewajacy