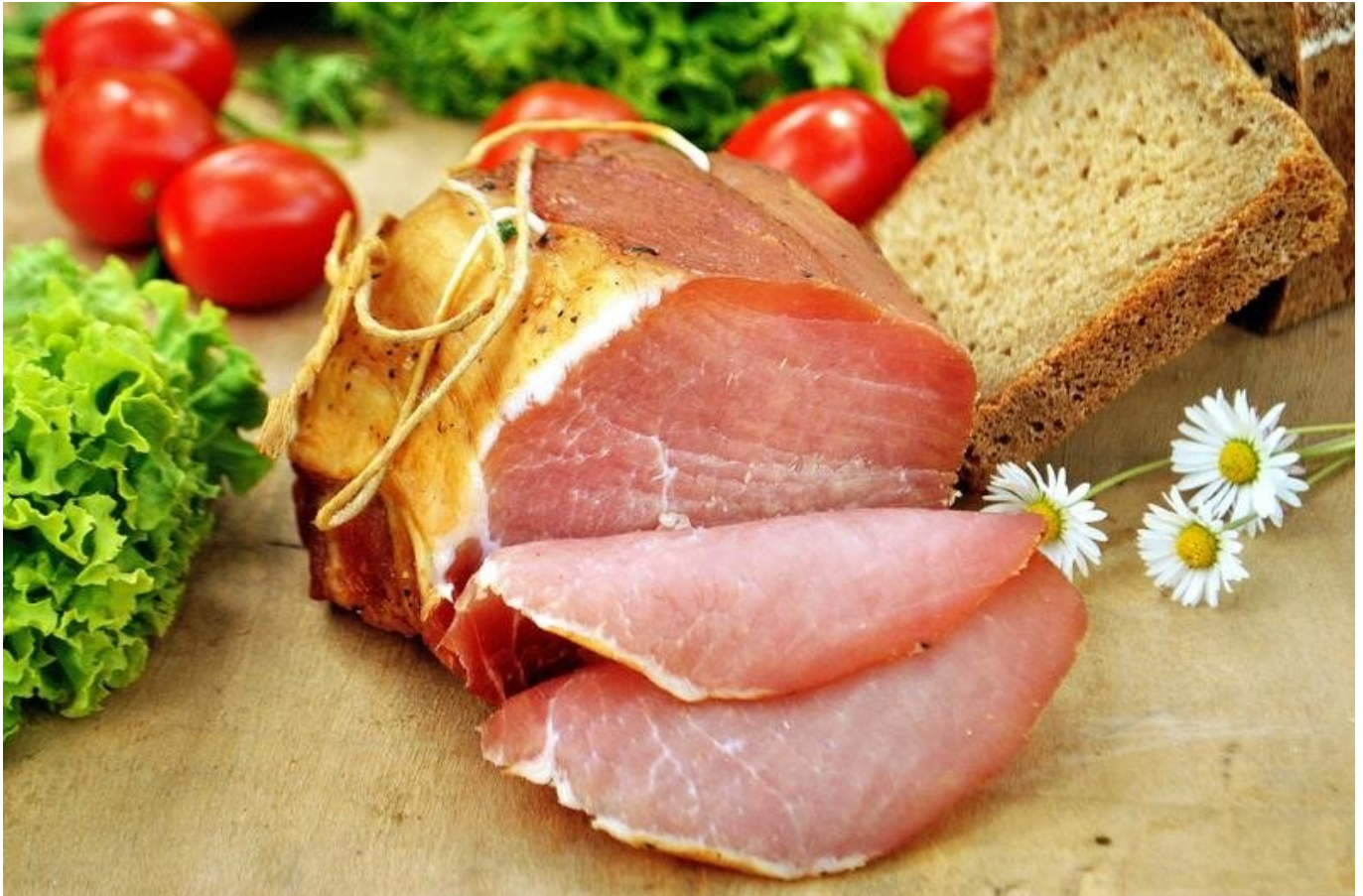


Schab

data aktualizacji: 2020.09.17 autor: Redakcja



- 1,5 kg schabu wieprzowego bez kości
- 1/2 szklanki cukru
- 1/2 szklanki soli + 1 łyżka soli peklowej
- 2 łyżki suszonego majeranku
- 1 łyżka wędzonej papryki
- 1 łyżka granulowanego czosnku
- 1 łyżeczki pieprzu młotkowanego z kolendrą
- gaza

Mięso myjemy i starannie osuszamy ręcznikiem papierowym, dokładnie obtaczamy mięso w cukrze. Schab przekładamy do metalowej foremki i wkładamy do lodówki na 36 godzin, z mięsa wypłynęło sporo płynu. Po tym czasie wylewamy płyn, myjemy mięso z cukru, osuszamy ręcznikiem papierowym i obtaczamy w mieszance soli i znowu wkładamy do lodówki na 36 godzin, po tym czasie opłukujemy mięso z soli, wycieramy dokładnie ręcznikiem papierowym i obtaczamy dokładnie w mieszance granulowanego czosnku wymieszanego z majerankiem, wędzoną papryką, młotkowanym pieprzem. Wkładamy na 36 godzin do lodówki. Po tym czasie mięso owijamy dwukrotnie gazą, obwiązujemy sznurkiem i wieszamy w przewiewnym, suchym, ale ciepłym miejscu.

Ja powiesiłam na haczyku od weków zaczepiając o drążek. Zostawiamy na min. 4 dni, ja zostawiłam na 2 tygodnie. Po tym czasie możemy wyciągnąć z pończochy i konsumować, należy kroić wędlinę w bardzo cienkie plasterki.

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/36577-schab>