

Czary Penelopy

Szynka na co dzień lub na święta

Na pomysł robienia domowych wędlin wpadłam już dawno. Chcę rodzinie podawać to, co zdrowe i dobre. Podczas lektury składu wędlin w sklepach niejednokrotnie włosy stawały mi dęba. Po pierwsze dlatego, że posiadają dużo różnego rodzaju konserwantów.



Przerażała mnie również procentowa zawartość mięsa w gotowym produkcie. Zazwyczaj jest ona dużo niższa niż można by się spodziewać. Tak więc postanowiłam kupować mięso surowe i sama je obrabiać. Lubię tego rodzaju wyzwania. Robię różnego rodzaju mięsne smakołyki. Kielbasy, szynki, pieczone boczki, pasztety i domowy salceson. Nie są to wędzone wędliny, ale zapewniam Was, że bardzo dobre. Na początek proponuję gotowaną szynkę w majonezie. Przepis na tę szynkę otrzymałam od koleżanki.

W przepisie jest podana sól peklowa, z której ja zrezygnowałam, stosując zwykłą kamienną, drobno zmieloną. Rezygnując z soli peklowej, zrezygnowałam równocześnie z różowego koloru szynki, ale nie to jest przecież najważniejsze. Do gotowanej szynki nie trzeba jej używać. Jeśli jednak chcecie, by Wasz wyrób był pięknie różowy (jak ze sklepu) zastosujcie oryginalny przepis.

Potrzeba

1 kg surowej szynki

sól peklowa (lub zwykła kamienna)

siatka na szynkę (jeśli kupicie szynkę „kulkę” siatka nie jest konieczna - choć oczywiście szynka w siatce wygląda bardziej profesjonalnie)

Zalewa:

2 l wody

2 łyżki majonezu

2 łyżki Vegety

1 i 1/2 łyżki majeranku

1 łyżka kolendry

kopiasta łyżka soli

pieprz ziarnisty (kilka ziaren)

ziele angielskie (kilka ziaren)

liście laurowe (kilka liści)

5 ząbków czosnku

ewentualnie maggi do smaku (ja dodaję odrobinę sosu sojowego)

Szynkę dokładnie myję i pozbawiam tłustych narośli. Nacieram solą, wkładam do siatki i odstawiam na noc do lodówki. Na drugi dzień zagotowuję marynatę, wkładam do niej szynkę i gotuję 30 min, po czym odstawiam w chłodne miejsce na dobę. W dniu następnym szynkę wyjmuję z marynaty, marynatę zagotowuję, a następnie wkładam szynkę i gotuję 30 min. Pozostawiam do ostudzenia w marynacie. Dzięki temu szynka będzie krucha i soczysta. Gdy ostygnie, wyjmuję ją z zalewy i wkładam do szczelnego pojemnika i przechowuję w lodówce. Szynka jest pyszna! Przygotowanie jej nie jest pracochłonne, a efekt murowany! Ja robię ją dość często i na pewno przygotuję ją na Wielkanoc.

Polecam!

Penelopa Rybarkiewicz-Szmajduch