

# Schab dojrzewający



Autor: **gotowaniepomocemu**  
Przepisów: **101** Ocena: **803**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



przystępne



## Składniki:

- 1 kg schabu
- 0,5 kg cukru
- 0,5 kg soli
- przyprawy: majeranek, zioła prowansalskie
- dodatkowo: podkolanówka rajstopowa

## Sposób przygotowania:

- 1 Mięso myjemy i osuszamy ręcznikiem papierowym. Następnie mięso obtaczamy dokładnie w grubej warstwie cukru, wkładamy do pojemnika i dajemy do lodówki na 24 h. Następnego dnia czynność powtórzyć, czyli myjemy mięso z cukru, wylewamy wodę z pojemnika, osuszamy, znowu obtaczamy w cukrze i wkładamy do lodówki na 24 h. Kolejnego dnia robimy to samo, tylko zamiast cukru używamy dużej ilości soli i znowu powtarzamy te same czynności przez kolejne 2 doby. Następnie mięso myjemy z soli, osuszamy, obtaczamy dokładnie w przyprawach, wkładamy do podkolanówki i zawieszamy w przewiewnym miejscu w temperaturze pokojowej na ok. 8-10 dni, po tym czasie delectujemy się pyszną wędlinką.

Smacznego!!!

## Twoje notatki do przepisu: