

# Schab pieczony peklowany



Autor: **daria7**  
Przepisów: **6** Ocena: **135**



5-6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- Schab bez kości - 1kg
- Sól peklowa - 60gr
- pieprz czarny w całości - 10 szt
- Liść laurowy - 3 szt
- Ziele angielskie 3 szt
- Dodatkowo:
- Pojemnik plastikowy 2 litrowy na schab w zalewie peklowej
- Sznurek wędliniarski
- papryka słodka mielona
- kminek

## Sposób przygotowania:

- 1 Przygotować zalewę, 1,5 l wody wlać do garnka, dodać ziele angielskie, liście laurowe, pieprz, ewentualnie jeszcze 3 ząbki czosnku w całości, obrane. Zagotować. Wystudzić, dodać sól peklową - 60gr, wymieszać do rozpuszczenia się soli.  
Schab umyć, osuszyć, przełożyć do pojemnika, ponakłuwać widelcem i zalać zalewą tak by zakrywała mięso całkowicie. Odstawić do lodówki na 6-7 dni, i codziennie odwracać na drugą stronę, kontrolując zapach.  
Robię wędliny od wielu miesięcy i ani raz nic mi się nie zepsuło.
- 2 Po 6-7 dniach wyciągamy schab z zalewy, dobrze płuczemy pod bieżącą wodą, związujemy sznurkiem, i wieszamy nad zlew na 2 godziny aby się pozbyć nadmiaru wody. Po tym czasie obtaczamy mięso w papryce wymieszanej z kminkiem i pieczemy 80 min w 140 st C. Studzimy, kroimy, podajemy i zajadamy własną wędliną! Satysfakcja murowana!



Twoje notatki do przepisu: