

# Szyneczka pieczona (domowa)



Autor: **antena28**

Przepisów: **28** Ocena: **2241**



5-6 os.



> 60 min



łatwe



przystępne



## Składniki:

- Mięso (szynka kulka, karkówka, schab) dowolny rodzaj. ok. 1 - 1,5kg.
- Zalewa peklująca:
  - Woda przegotowana -tyle aby w całości zakryło szynkę.
  - Sól peklująca -4 łyżeczki
  - Cukier - pół łyżeczki
  - Czosnek - 4-5 ząbków rozgniecionych
  - Pieprz ziarnisty - ok.10 zgniecionych ziaren
  - Liść laurowy - 3-4 listki
  - Ziele angielskie zgniecione -2szt.
- **POTRZEBNE BĘDĄ** : rękaw foliowy, siatka masarska lub sznurek ( aby zwiazać szynkę)
- Przyprawy potrzebne do natarcia mięsa przed pieczeniem:
  - -papryka (słodka lub ostra)
  - -zioła np. majeranek, kminek, oregano itp.
  - -pieprz
  - -można dodać swoje ulubione przyprawy oprócz soli ponieważ szynka będzie już słona po wyciągnięciu z zalewy.

## Sposób przygotowania:

- 1 Naczynie do peklowania wybieramy takie, by pasowało rozmiarem do kawałka mięsa, który się będzie peklował - nie za duże.
- 2 W niewielkiej ilości gorącej wody dokładnie rozpuszczamy sól peklującą i cukier. Uzupełniamy zimną, przegotowaną wodą, dodajemy czosnek i przyprawy. W zalewie umieszczamy umyte mięso - powinno być całkiem przykryte zalewą. Jeśli nasz kawałek mięsa jest dość gruby, można zastosować także nastrzykiwanie zalewą peklującą, by mieć pewność, że mięso dobrze zapekluje się także w środku.
- 3 Mięso w naczyniu odstawiamy do lodówki na 7 dni. Każdego dnia kontrolujemy stan mięsa i odwracamy je na drugą stronę, mieszamy zalewę

Siódmego dnia mięso wyjmujemy z zalewy i dobrze opłukujemy pod bieżącą wodą. Następnie je sznurujemy lub wkładamy w siatkę mięso i obtaczamy dookoła w mieszance ulubionych przypraw - u mnie majeranek, mielony czarny pieprz i ostra papryka, liść laurowy, kminek.

Mięso wkładamy do rękawa do pieczenia, który zawiązujemy.

- 4 Szynek pieczemy w piekarniku nagrzanym do temperatury 200 stopni przez godzinę. Następnie zmniejszamy temperaturę do 180 stopni, rozcinamy rękaw foliowy i pieczemy jeszcze 30-40minut, aż do zarumienienia.

Mięso studzimy po czym odstawiamy do lodówki.

Kroimy po całkowitym ostygnięciu, najlepiej na cieniutkie plasterki.

SMACZNEGO!!!



Twoje notatki do przepisu: