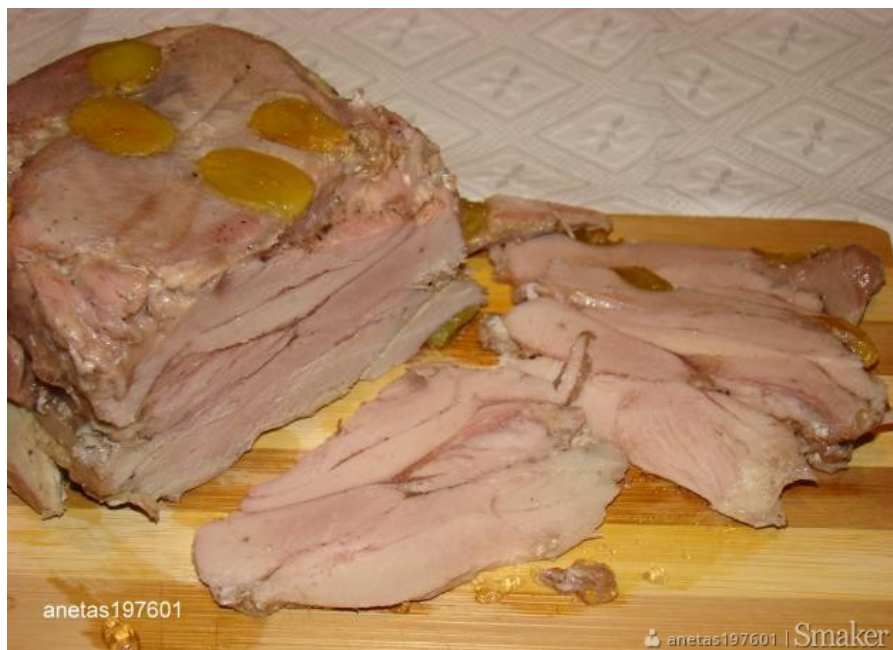


# Udziec z indyka z rodzynkami



Autor: **anetas197601**  
Przepisów: **255** Ocena: **8701**

> 6 os. > 60 min łatwe tanie



## Składniki:

- 1,2-1,5 kg udźca z indyka
- 4 liście laurowe
- 20 dużych rodzynek
- zalewa:
  - 4 łyżki soli
  - 1/2 łyżeczka pieprzu
- woda - tyle żeby mięso było całe zanurzone (u mnie ok. 3-4 litry)
- 1 łyżka przyprawy myśliwskiej
- 2 ząbki czosnku

## Sposób przygotowania:

- 1 Mięso umyć, osuszyć.

W garnku zagotować ok. 1 litra wody dodać wszystkie przyprawy, pogotować ok. 15 minut. Do miski, w której będzie się peklować mięso przelać wodę z przyprawami i uzupełnić zimną wodą (zalewa musi być zimna). Włożyć mięso do zalewy i wstawić do lodówki na 3-5 dni. Codziennie mieszać mięso w misce.



- 2 Zapeklowane mięso wyjąć z zalewy i umyć, odsączyć. Na dno szynkowara/u dać 2 liście laurowe, 10 rodzynek i ciasno układać mięso. Na wierzchu położyć pozostałe rodzyнки i liście laurowe. Zamknąć szynkowar.

Na dnie garnka, w którym będziemy gotować szynkowiec położyć ściereczkę, wstawić szynkowiec, nalać zimną wodę po brzeg szynkownara. Gdy woda osiągnie temperaturę 75-80 stopni zmniejszyć ogień i w tej temperaturze gotować przez 2h.



- 3 Szynkowiec wyjąć z wody i wystudzić, następnie wstawić do lodówki najlepiej na noc. Otworzyć szynkowiec i wyjąć gotową wędlinkę w pysznej galaretkie. Smacznego



Twoje notatki do przepisu: