

Szynka wędzona

2020-12-19

- 4,4 kg miecha (3 szynki kulki, 1 karkówka)
- wsypane pol paczki peklosoli 25g - to załatwia 1kg mięsa
- pozostałe 3,4 kg mięsa:
 - 3,4 x 6 soli = 20g
 - 1 łyżeczka płaska saletry
- Nastrzyk i moczenie 3,5 doby

Jedna mała szyneczka wyciągnięta wcześniej. Tylko po suszeniu rzadkim dymem. Parzona:

- do zimnej wody bez soli. Po osiągnięciu prawie 95 stopni, pozostawiona na 80 stopniach na godzinę.

From:

<https://niziak.spox.org/wiki/> - **niziak.spox.org**

Permanent link:

<https://niziak.spox.org/wiki/przepisy:wedzenie:szynki>

Last update: **2020/12/23 14:15**

