Tekst i zdjęcie: **rafik80** - Srebrny Szef Kuchni (2006)

Szynka litewska wędzona

Szynkę podaje się na surowo

Składniki:

- goździki, 3 szt.
- ząbek czosnku, 1 szt.
- majeranek, 1 łyżecz.
- kolendra, 120 g
- cukier, 140 g
- ziele angielskie ziarnka, 60 g
- liście laurowe, 3 szkl.
- saletra, 20 łyżecz.
- sól, 250 g
- szynka, 4 kg

Sposób przygotowania:

Przyprawy — oprócz kolendra — utłuc i wymieszać z solą. Mieszaniną tą natrzeć szynkę zaraz po rozebraniu (jeszcze ciepłą) i pozostawić w zimnym miejscu do ostygnięcia. Przygotować naczynie do peklowania (takiej wielkości, aby szynka wypełniała je całkowicie). Na dno naczynia nasypać przygotowanej mieszaniny soli i przypraw, włożyć szynkę, przysypując ją solą z korzeniami, nakryć deseczką i obciążyć kamieniem, pozostawią na 48 godz. w temperaturze pokojowej. Po tym czasie szynkę obrócić, wynieść do chłodnej spiżarni i peklować dalej przez 3 tygodnie, obracając szynkę z boku na bok co 3 dni. Szynkę wyjąć, przytwierdzić pętlę ze sznurka, zawiesić w przewiewnym miejscu na 3 dni w celu obsuszenia, a następnie wędzić 5 tygodni w zimnym dymie (najlepiej z jałowca), przy czym ognisko powinno tlić się tylko 2 razy na dobę po 2 godz. Szynki takie można przechowywać przeszło rok — na lato zasypać je żytem (w spichrzu), sianem lub chmielem. Gdy lekko zapleśnieją, pleśń usunąć wilgotną ścierką i lekko podwędzać kilka godzin w zimnym dymie albo wynieść na powietrze, w przewiewne miejsce, w celu obsuszenia. Szynkę podaje się na surowo, pokrajaną ostrym nożem w cienkie plastry.