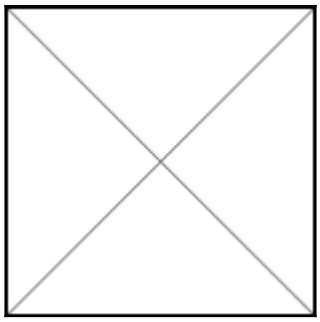

Tekst i zdjęcie: **rafik80** - Srebrny Szef Kuchni (2006)

# Szynka westfalska

Pyszniutka

**Składniki:**

- szynka, 2 szt.
- sól, 2 szkl.
- saletra, 15 g
- ząbek czosnku, 4 szt.
- tymianek, 1 szczypta
- majeranek, 1 szt.
- liście laurowe, 2 szt.
- kolendra, 1 szczypta
- ziele angielskie ziarnka, 1 szczypta
- jałowiec, 1 szczypta
- cząber, 1 szczypta
- bazylia, 1 szczypta

**Sposób przygotowania:**

Sól i przyprawy utłuc grubo w moździerzu i mieszaniną tą mono natrzeć szynki. Włożyć następnie do drewnianego naczynia, przesypać mieszaniną soli i korzeni, dodać ząbki czosnku. Zostawić na 3 tygodnie, przewracając szynki co kilka dni. W razie potrzeby uzupełnić powstały sok solanką przyrządzoną z przegotowanej wody i soli tak, aby szynki były całkowicie zanurzone. Po trzech tygodniach szynki wyjąć, obsuszyć na powietrzu, zaszyć w grube, rzadkie płótno i wędzić w zimnym dymie z jałowca. Po uwędzeniu nie zdejmować płótna, lecz zaszyte w nie szynki przechowywać w chłodnym, ciemnym i przewiewnym miejscu na wisząco albo w drewnianym naczyniu, obłożone sporą ilością suchego, pachnącego siana.