



Tekst i zdjęcie: **TrinNnity** - Szef Kuchni (1150)

Szynka cielęca peklowana

Lepiej zrobić niż kupić

idealne dla dzieci

Składniki:

- jałowiec, 1 łyżecz.
- ząbek czosnku, 4 szt.
- tymianek, 3 łyżecz.
- udziec, 5 kg
- sól, 1 szczypta
- ziele angielskie ziarnka, 10 szt.
- goździki, 5 szt.
- saletra, 5 g
- cukier, 2 dag
- kolendra, 1 łyżecz.

Sposób przygotowania:

Wszystkie przyprawy zmiażdżyć, wymieszać z solą i saletrą, połowę tej zaprawy odłożyć. Umyć starannie mięso, wyluzować kości i wetrzeć w mięso połowę składników, nacierając je ze wszystkich stron; mięso ułożyć ciasno w misce kamiennej lub porcelanowej, przyłożyć krążkiem z drewna, przycisnąć kamieniem (ok. 5 kg wagi) i pozostawić w temperaturze pokojowej na 2 dni. Zagotować 11 l wody, rozpuścić w niej pozostałą zaprawę, ostudzić, wymieszać z resztą przypraw, zalać tą zalewą mięso i peklować 2–3 tygodnie, trzymając w chłodnym pomieszczeniu. Mięso należy co drugi dzień przewracać. Po upływie 3 tygodni mięso należy wyjąć z zalewy, oczyścić z przypraw, odcisnąć i powiesić na kilka godzin na powietrzu, aby obeschło. Peklowaną szynkę cielęcą można albo ugotować, albo upiec; jeżeli mamy szynkę użyć w całości, należy ją pobić, uformować płat mniej więcej jednej grubości, zwinąć ciasno, zawijając do środka wszystkie strzępy i mocno osznurować (co 3 cm) wyparzoną sznurkiem. Włożyć do wrzącej wody, gotować powoli. W połowie gotowania wodę spróbować, jeżeli potrzeba, posolić, do smaku. Szynkę po ugotowaniu przestudzić, wyjąć. Peklowane mięso cielęce można zamiast gotować — upiec. Po ostygnięciu wyjąć z sosu, oskrobać z tłuszczu. Szynkę cielęcą można także peklować wraz z kośćmi. Wtedy należy kość nogi wyciąć w stawie kolanowym, pozostawiając 4 cm kości od miejsca przyczepu mięśni. Ostрым cieniym nożem przebić mięso wzdłuż kości, prowadząc nóż na kości (aby nie kaleczyć mięsa), aż do stawu kolanowego i w ten otwór nałożyć przyprawy z solą przy wcieraniu ich w mięso, gdyż mięso psuje się od kości. Przyprawy i sól zabezpieczają mięso od psucia. Dalej peklować tak jak szynkę cielęcą bez kości.

