Tekst i zdjęcie: **bolek** - Srebrny Szef Kuchni (1530)

Szynka wędzona gotowana

Ma być mało słona, soczysta.

Składniki:

- wywar, 1 l
- szynka wieprzowa, 5 kg

Sposób przygotowania:

Peklowanie szynki z kością: Przygotować składniki zalewy podzielić je na 2 równe części. Szynkę wieprzową, jeżeli potrzeba, opalić, starannie oskrobać, opłukać w ciepłej wodzie, w mięso wetrzeć połowę składników zalewy; ostry, długi i wąski nóż wkręcić ściśle wzdłuż kości aż do stawu kolanowego wewnątrz szynki), nóż wyjąć i w powstały otwór włożyć część soli i przyprawy. Szynkę ułożyć ciasno w dopasowanym cebrzyku drewnianym lub misce, przyłożyć denkiem, przycisnąć kamieniem (5 kg) i pozostawić przez 2 dni w temperaturze pokojowej. Rozpuścić drugą połowę przypraw w litrze przegotowanej, zimnej wody, zalewą tą zalać mięso i wynieść do chłodnego, zaciemnionego pomieszczenia (strzec przed zamarznięciem), mięso peklować do 3 tygodni. Po upływie tego czasu mięso wyjąć z zalewy, oczyścić z przypraw, obsuszyć na powietrzu i uwędzić lub zaraz gotować bez wędzenia. Gotowanie szynki: zagotować wodę w małym kotle i szynkę włożyć skórą ku podstawie kotła: woda ma przykrywać całą powierzchnię mięsa przez cały czas gotowania, mięso po zagotowaniu gotować powoli pod przykryciem na brzegu płyty około 2 godzin; gdyby rosół był zasłony, odlać część i uzupełnić wrzącą wodą, w miarę wygotowywania się wody uzupełnić ją; gdy kość odstaje od mięsa lub gdy zaostrzony patyczek wchodzi w mięso bez większego oporu, szynkę zestawić z płyty i studzić w rosole. Nie przygotowywać mięsa, gdyż szynka jest wtedy bardzo niewydajna i źle się kraje (rozpada się i strzępi, tłuszcz odpada od mięsa). Szynkę na gorąco podawać zaraz po ugotowaniu, pokrajaną na płaty l cm grubości i skropioną na półmisku rosołem. Szynkę można odgrzać po pokrajaniu jej na zimno, pokrajane porcje złożyć w całości: włożyć do dopasowanego rondelka, zalać wrzącym rosołem z szynki (lub mięsa wołowego), przykryć i podgrzać aż do zagotowania, wydać wprost z rosołu. Przy porcjowaniu szynki na gorąco należy liczyć na osobę do 10 dkg ugotowanej szynki.