

Szynka z szynkowaru

Przepis: Karolina Remiasz-Konefał, mama Piotra (DILV + PLE)

Składniki:

- 0,6 kg piersi z kurczaka - zmielić
- 0,4 kg piersi z indyka – pociąć na kawałki 1-5 cm
- 16 g soli + 2 g soli peklowej
- 1 łyżeczka cukru pudru
- 50 ml wody
- 1 łyżeczka żelatyny
- 150 g kostek lodu

Przygotowanie:

Lód zmielić w melakserze z kurczakiem. Całość połączyć z kawałkami indyka i dodatkami. Masę umieścić w szynkowarze, wstawić na 6 godzin do lodówki. Następnie gotować przez 2 godziny w temperaturze wskazanej przez producenta szynkowaru. Wystudzić. Wstawić na 8 godzin do lodówki. Po tym czasie szynka jest gotowa do krojenia w plastry.

