

Szynka do pieczenia



Cena: 29,90 zł

Opis produktu

Mięso pochodzi z niewielkiej hodowli z okolic Siedlec. Hodowana rasa to Polska Zwiśloucha o wysokich właściwościach mięsnych przy zachowaniu naturalnych metod chowu. Rozród i cały okres hodowli przebiega w jednym miejscu, co wyróżnia tego hodowcę i zapewnia przyjazne i zdrowe warunki do życia dla zwierząt. W przypadku większości hodowli świń w Polsce, prosiaki są przywożone z zachodniej Europy i tu szybko tuczone na sprzedaż. Podróż jest stresująca, co powoduje wydzielanie dużej ilości hormonów stresu i kwasu mlekowego. Żeby przetrwały tę podróż i przeżyły w obcym środowisku podawaną są antybiotyki i hormony. Takie traktowanie powoduje, że jakość mięsa jest bardzo słaba. Polska rodzima rasa zwiśloucha jest doskonale przystosowana do warunków życia w Polsce. Zwierzęta całe życie spędzają w jednym gospodarstwie, nie będąc narażonymi na stres.

Przepis na kilogram szynki: 3 zębki czosnku, sól, pieprz, 3 ziarenka ziela angielskiego, 1 listek laurowy, bulion do podlewania pieczeni. Przygotować wodę z solą, w której będzie moczyła się szynka przez 2 dni. Przegotowaną wodę w większym garnku dobrze ostudzić, mocno posolić, około 2-3 łyżeczki. Dodać czosnek, listek laurowy, ziarenka ziela angielskiego, włożyć szynkę. Odstawić do lodówki. W ciągu 2 dni leżakowania w solance, szynkę należy 4 razy powygniatać ręką, aby przeszła solą. Szynkę osuszyć ręcznikiem i odrobinę posolić, popieprzyć. Włożyć w naczynie żaroodporne lub brytfannę i wstawić do piekarnika nagrzanego do 190. Piec bez przykrycia 1 godzinę na każdy 1 kg szynki. Uważać, aby szynka się od razu zbyt nie przypaliła z wierzchu. Pod koniec przełożyć szynkę na wyższy poziom, aby się ładnie zrumieniła. Po upieczeniu odstawić na pół godziny. Kroić i podawać.