

Gotowana szynka na wielkanocne śniadanie. Przepis na domową wędlinę

Święta wielkanocne to czas, gdy na naszych stołach królują tradycyjne potrawy. Jedną z nich jest domowa gotowana szynka, która swoim aromatem i smakiem przewyższa sklepowe wędliny. Dziś przedstawiamy przepis na pyszną, domową szynkę, idealną zarówno na świąteczny obiad, jak i do kanapek.

Gotowana szynka – składniki

- 1 kg szynki wieprzowej
- 2 łyżeczki soli
- 1/2 łyżki pieprzu
- 1 łyżka majeranku
- 1 łyżka ziół prowansalskich
- 1 łyżka czosnku granulowanego
- 1 łyżka słodkiej papryki
- 1/2 łyżeczki kminku (ziaren)
- 2 łyżki oliwy z oliwek

Zalewa do gotowania szynki

- 1,5 l wody
- 2 łyżki soli
- liście laurowe, ziele angielskie
- 2 ząbki czosnku
- 1/2 kulki gałki muszkatołowej

Przygotowanie

Przygotowanie domowej szynki wymaga czasu, ale efekt końcowy wart jest każdej minuty. Oto jak krok po kroku przygotować aromatyczną wędlinę:

1. Mięso dokładnie umyj i osusz ręcznikiem papierowym.
2. Przygotuj marynatę – wymieszaj sól i wszystkie przyprawy (pieprz, majeranek, zioła prowansalskie, czosnek granulowany, słodką paprykę, kminek) z oliwą z oliwek.
3. Natrzyj mięso przygotowaną marynatą, włóż do naczynia żaroodpornego z pokrywką i odstaw do lodówki na 24 godziny.
4. W wysokim, wąskim garnku wymieszaj składniki zalewy: wodę, sól, liście laurowe, ziele angielskie, ząbki czosnku i gałkę muszkatołową.
5. Zamarynowane mięso umieść w zalewie i powoli doprowadź do wrzenia, po czym gotuj pod przykryciem przez 10 minut.
6. Pozostaw szynkę do ostudzenia w zalewie.
7. Powtórz gotowanie jeszcze dwukrotnie po 10 minut, za każdym razem studząc mięso w zalewie po gotowaniu.

Z czym podawać?

Domowa szynka gotowana jest niezwykle wszechstronna. **Ciepła świetnie nadaje się jako mięso do obiadu**, można podać ją z ziemniakami i surówką. **Wystudzona staje się aromatyczną wędliną do kanapek**, idealną na wielkanocne śniadanie.

Przygotowanie własnej szynki daje nie tylko satysfakcję, ale także pewność co do składników i jakości produktu. Taka wędlina z pewnością zachwyci wszystkich gości przy wielkanocnym stole!

Zobacz też: Pasztet z królika. Klasyka na Wielkanoc