

Domácí šunka z vepřového plecka

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 1

- vepřové plecko 1 kg
- praga 2 lžička
- sůl 1 lžička
- voda 1 dl

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Vepřové plecko si nakrájíme na kostičky (ani ne na malé ani ne na moc velké). Kostičky smícháme s PRAGANDOU, se solí a vodou. Hněteme zhruba půl hodiny v kuchyňském robotu nebo promačkáváme ručně.

Po uhnětení dáme do chladu na 24 hodin.

Druhý den plníme buď do šunkovaru, nebo můžeme silně vmačkat do tlačenkového sáčku.

Takto připravené "vaříme" ve větším hrnci, aby se do něho šunka ponořila celá na 1,5 - 2 hodiny.

Hlídáme si však stupně. Voda se musí pohybovat kolem 70 - 80 stupni. (Nesmí dojít k varu!)

"Uvařenou" šunku vytáhneme na talíř a necháme vychladit.

Poté se šunka může konzumovat. ;)