

Domácí šunka

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 5

- cukr moučka 1 lžička
- sůl 25 g
- vepřová kýta 1 kg
- vody 1 dl

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Maso nakrájíme na menší kostičky a dáme do mísy. Přidáme sůl, cukr, a vodu, a pořádně hněteme rukama, dokud maso nezačne být patlavé. Dáme cca na 48 hodin uležet do lednice, cca každých 12 hodin promícháme.. Po 48 h maso vyndáme, a dáme do sáčku do šunkovaru, pořádně stlačíme, šunkovar uzavřeme, a dáme cca na 1-1,5 hodiny do vody teplé cca 75 stupňů. Pokud nemáme šunkovar, můžeme použít například pytlík na tlačenko, nebo i obyčejný mikrotenový sáček, ale je velmi důležité směs pořádně upěchovat, aby tam nebyl vzduch.

Takto připravená šunka nebude mít tak krásně růžovou barvu jako ta z obchodu, ta je způsobena přítomností rychlo-soli, tzv. pragandy. Někdo ji používá i při domácí výrobě(dá 20g soli a 5g pragandy), ale my jelikož ji dáváme dětem, a není příliš zdravá, tak se bez tohoto zlepšováku obejdeme,a jíme šedou, ale výtečnou šunku.