

Domácí šunka

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Vepřová kýta 1.2 kg
- Voda 100 ml
- Cukr 1 lžička
- Sůl 28 g

Doba přípravy: 180 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Omyté a osušené maso nakrájíme na kostky, vložíme do nádoby, přidáme sůl, cukr, vodu a promícháme. Dáme na 48 hodin odležet do ledničky při teplotě 4-6 °C. Nádoby na výrobu šunku vyložíme mikrotenovým sáčkem a natlačíme do něj odleželé maso tak, aby nikde nezůstaly vzduchové bubliny. Sáček i šunkovar uzavřeme. Nádoby postavíme do hrnce s 80 °C teplou vodou a stejnou teplotu udržujeme po celou dobu varu, tedy 2 hodiny. Poté šunkovar vyjmeme a hotovou šunku v něm necháme vychladnout.