

Świąteczna szynka sznurowana

Polska Wielkanoc ma swoje mięsne znaki rozpoznawcze – szynki, kiełbasy, pasztety i różnego rodzaju pieczenie. A ponieważ święta już za pasem, warto zgłębić sekrety przyrządzania specjału, bez którego śniadanie wielkanocne się nie obędzie.

Niegdyś całe bogactwo wyrobów mięsnych gospodynie przygotowywały same. Obecnie zapracowane panie domu najczęściej kupują gotowe wyroby. Wróćmy jednak do dawnych zwyczajów i przyrządźmy pyszną szynkę wielkanocną samodzielnie. Aby nadać jej ładnego koloru, charakterystycznego smaku i aromatu, musimy mięso kilka dni wcześniej zapeklować, korzystając z gotowej mieszanki peklującej tzw. peklosoli. Do peklowania bardzo przydatne są naczynia z drewna (dębowego, brzoźowego, bukowego), np. owalne lub okrągłe cebrzyki czy też beczułki. Doskonale nadają się też naczynia kamionkowe, najlepiej owalne z dopasowaną przykrywką.

Szynka peklowana pieczona w rękawie

SKŁADNIKI:

około 1,5 kg szynki bez kości, sproszkowana papryka, majeranek, tymianek, szklanka esencjonalnego bulionu (może być z kostki)

zalewa peklująca:

2 litry wody, 5 liści laurowych, po 8 ziaren czarnego pieprzu i ziela angielskiego, 4 goździki, 3 ząbki czosnku, płaska łyżeczka cukru, 4 łyżki peklosoli

- Umyte, osuszone mięso ściśle zwijamy formując zgrabny rulon i obwiązujemy białym, bawełnianym sznurkiem, co 2 – 3 cm wiążemy w pętelkę.
- Przyprawy (oprócz czosnku) łączymy, rozcieramy, dzielimy na dwie części. Połowę mieszanki starannie nacieramy uformowaną szynkę. Mięso układamy ciasno w kamionkowym lub porcelanowym naczyniu, dokładamy 2 obrane, pokrojone ząbki czosnku, przykrywamy i naczynie odstawiamy na 2 dni w chłodne miejsce.
- Po tym czasie zagotowujemy wodę wraz z pozostałą częścią przypraw, studzimy i zimną solanką zalewamy mięso, przykrywamy talerzykiem i obciążamy. Zalewa powinna sięgać ponad poziom mięsa. Naczynie umieszczamy w lodówce na kolejne 2 – 3 dni, co pewien czas mięso obracamy. Musimy też kontrolować solankę.

Jeżeli pojawią się pęcherzyki piany, mięso wyjmujemy, przekładamy do innego naczynia i przygotowujemy nową zalewę.

- Zapeklowaną szynkę wyjmujemy z marynaty, osuszamy i nacieramy sproszkowaną papryką, majerankiem oraz tymiankiem. Umieszczamy w foliowym rękawie do pieczenia, wlewamy do środka szklankę bulionu i wkładamy 2 ząbki czosnku z marynaty.
- Wstawiamy do nagrzanego do temperatury 200°C piekarnika i pieczemy przez około 1 ½ godziny. W połowie pieczenia zmniejszamy temperaturę do 180°C. Przed wyjęciem sprawdzamy czy jest w środku upieczona. W tym celu nakłuwamy szynkę szpikulcem dość głęboko, jeśli wypływający sok jest przezroczysty, to szynka jest upieczona.
- Upieczoną wyjmujemy z piekarnika, zostawiamy na kilka minut w rękawie, aby mięso „doszło”.

Podajemy pokrojoną w plastry. Znakomicie smakuje zarówno na ciepło, jak i na zimno.

*Romana Chojnacka
Studium Wiejskiego
Gospodarstwa Domowego
Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu*

