

Kluci v akci

Domácí šunka

Není nad šunku domácí výroby. Kromě vepřové pečeně můžete použít i vepřovou kýtu, plecko, hovězí zadní, kuřecí nebo krůtí maso. Kameraman Marek Tichý dotáhl recepturu k dokonalosti, věříme tedy, že i Vám se podaří tuto lahůdku připravit na jedničku hned napoprvé.

1 kg vepřové pečeně
100 ml vody
25 g rychlosoli

Ve vodě rozpustíme rychlosůl a pomocí injekční stříkačky vpravíme lák do vepřové pečeně. Zakryté maso dáme na dva dny do lednice odležet. Během této doby maso několikrát obrátíme.

Odleželé maso vložíme do šunkové formy, dobře uzavřeme a vložíme do vodní lázně. Prvních 5 minut zaváříme při 100 °C, poté zchladíme na 85 °C a dusíme 1 hodinu.

Dušenou šunku ještě ve formě zchladíme a ponecháme 5–10 hodin v lednici. Po této době je šunka připravená k servírování.

