

Domácí vepřová šunka s medem



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 2dní 0h 15min , Čas vaření: 2h 0min

Celkový čas: 2dní 2h 15min , Porce: 4

1188 kalorií , 12 g cukrů , 30 g tuků , 210 g bílkovin

Autor: Sonia005

Odkaz: <https://srecepty.cz/domaci-veprova-sunka-s-medem>

Příprava

Maso omyjeme a co nejvíce jej odblaníme. Dvě třetiny nakrájíme na malé kostičky, menší než na guláš a jednu třetinu masa rozmixujeme v mixéru. To proto, aby se šunka po uvaření nerozpadala. Přidáme zbylé ingredience a pořádně rukama promícháme. Dokud maso nepustí bílkovinu. Uložíme na dva dny do chladu. Přitom dvakrát denně promícháme. Poté vložíme do šunkovaru čistý sáček, stlačíme dle návodu a vaříme v hrnci s vodou, která nepřesáhne 80 °C, přibližně 2 hodiny. Podáváme s pečivem.

Ingredience

- ✓ 1 kg vepřové kýty
- ✓ 100 ml vody
- ✓ 1 lžíce medu
- ✓ 20 g soli
- ✓ 5 g Pragandy

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Maso, Klasika, Rodina, Ostatní



Tip k receptu

Příprava této dobroty se rozhodně vyplatí. A když nemáte šunkovar, dá se to vymyslet i tak, že šunku stlačíme do malého hrnce, který položíme do většího hrnce s vodou.

