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.

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.

Ingredience

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

Kategorie

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