

Schab pieczony

Składniki:

Około 1,3 kg schabu bez kości

60 g soli peklowanej

3 ząbki czosnku

5 szt. Pieprzu w ziarnach

4 goździki

1 łyżeczka majeranku

3 szt. Ziela angielskiego

Płatki papryki ostrej lub chili

0,5 litra przegotowanej wody

Smalec lub margaryna



Wykonanie:

Czas przygotowania schabu to 4 dni, ponieważ żeby mięso miało ładny kolor oraz przyprawy przenikły w głąb mięsa moczone jest w solance z peklosoli i przypraw.

W pierwszej kolejności przygotowujemy solankę z peklosoli i przypraw. Do 0,5 litra wody dodajemy sól peklowaną, wszystkie składniki z listy i wszystko dobrze mieszamy, aż do rozpuszczenia się soli. Jeżeli mamy inną wagę schabu niż w przepisie posługujemy się tabelą mięsa mokrego dostępną na naszej stronie. Tyle że musimy zmienić ilość soli peklowanej około 60-70 % jak jest w tabeli, ponieważ tabela dotyczy mięsa, które wędzimy i później parzymy w wodzie która wyciągnie nam część soli z mięsa. Przy pieczeniu cała sól zostaje w schabie i dlatego nie możemy użyć soli peklowanej tyle ile jest w tabeli ponieważ mięso było by za słone.

Szynkę myjemy w zimnej wodzie czyścimy ją i odcinamy zbędę tłuszczu itp. Mięso najpierw nastrzykujemy zalewą za pomocą strzykawki z igłą to gwarantuje nam że w środku mięsa w najgrubszych miejscach nie będzie szarego koła. Tak przygotowane mięso wkładamy

do garnka, miski z solanką przykrywamy wszystko np. talerzykiem i przyciskamy czymś ciężkim żeby w środku nie było powietrza. Pamiętajmy że mięso musi być całe przykryte solanką.

Mięso peklujemy w lodówce w temperaturze 6°C, ale nie wolno przekraczać 10°C ponieważ wtedy są

dobre warunki dla rozwoju bakterii i mięso nam się zepsuje. A co 12 godz. musimy obrócić je na inną

stronę ponieważ nie dojdzie solanka do miejsca na którym leży lub styka się z innym mięsem. Czas peklowania to 3 dni. W trzeci dzień wieczorem odlewamy solankę osuszamy mięso i chowamy do lodówki.

Czwartego dnia mięso pieczemy. W pierwszej kolejności obsmażamy schab na patelni, z dodatkiem smalca, z każdych stron. Proces ten zamknie mięso i podczas pieczenia w piekarniku soki nie wyciekną, i schab będzie soczysty. Pieczemy w naczyniu żaroodpornym pod przykryciem w temperaturze 200°C przez 45 godz. Po tym czasie odkrywamy naczynie i pieczemy 20 min. Następnie schab obracamy na drugą stronę i pieczemy następne 20 min. Oczywiście musimy kontrolować proces podpiekania ponieważ każdy piekarnik jest inny. Po upieczeniu mięso wyciągamy i dajemy mu odpocząć około 4 min i możemy delektować się soczystym i pysznym schabem. Jeżeli schab przeznaczymy wędlinę na kanapki to po wystudzeniu wkładamy do lodówki.

Smacznego!

Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<http://kuchniamagdy.pl>

