



POŁĘDWICA DOJRZEWAJĄCA (SUSZONA) SCHAB DOJRZEWAJĄCY (SUSZONY)

Składniki:

- około 1 kg świeżej polędwicy lub schabu
- 1/2 szklanki cukru
- 1/2 szklanki soli kamiennej
- zioła i przyprawy (według uznania), np. czosnek, papryka, pieprz, jałowiec, majeranek, tymianek lub *Podlaska przyprawa do mięsa wieprzowego*
- 1 szklanka cukru
- siatka do wędlin (sznurek) i gaza

Wykonanie:

Pierwszy dzień

- mięso dokładnie umyć i oczyścić z powięzi oraz nadmiernej ilości tłuszczu
- następnie otoczyć mięso w cukrze (całe mięso powinno być dokładnie pokryte cukrem) i schować (najlepiej w plastikowym szczelnym pojemniku) do lodówki na 24 godziny
- jeżeli w pojemniku z mięsem zbiera się woda, to należy ją odlać (czasami tę czynność należy powtarzać co kilka godzin)

Drugi dzień

- po około 24 godzinach mięso należy dokładnie umyć pod bieżącą wodą i osuszyć przy pomocy papierowego ręcznika
- następnie natrzeć mięso grubą warstwą soli i schować (najlepiej w plastikowym szczelnym pojemniku) do lodówki na około 36 godzin
- jeżeli w pojemniku z mięsem zbierze się woda, to należy ją odlać (czasami tę czynność należy powtarzać co kilka godzin)

Czwarty dzień

- po około 36 godzinach mięso należy dokładnie umyć pod bieżącą wodą i osuszyć przy pomocy papierowego ręcznika
- następnie natrzeć mięso przyprawami i schować do lodówki na około 24 godziny
- jeżeli w pojemniku z mięsem zbierze się woda, to należy ją odlać (czasami tę czynność należy powtarzać co kilka godzin)

Piąty dzień

- po około 24 godzinach mięso owinąć gazą i włożyć do siatki (lub owinąć sznurkiem) oraz powiesić w suchym, przewiewnym miejscu na około 4 - 6 dni w przypadku polędwicy lub 7 - 10 dni w przypadku schabu

Dziewiąty/piętnasty dzień

- gotową wędlinę wyjąć z gazy i włożyć do lodówki