

# Domáci šunka

Kategorie: Nezařazeno

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

## Suroviny

## Postup

1,5 kg vepřového plecka (kýty), nakrájet na kostky 5 cm, pak přemléti jen šnekem na masovém mlýnku. Přidáme 1,2 dkg normální soli, 2 dl vody, na špičku nože mletého cukru a 1 stroužek česneku utřít. Maso, sůl, česnek a vodu s cukrem smícháme dohromady až do vsáknutí. Ponechat 24 hodin v chladu. Potom promíchat a nacpat do sklínky masovky (vyložit celofánem) a sklenku uzavřít pérem. Ponořit do vody v hrnci a 1,5 hodiny vařit. Po vychladnutí vytáhnout.