

## \*Domaca\* šunkica



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **120** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **1 kg**svinjskog mesa od buta ili plecke
- **1 kašikanitritne soli**
- **200 ml**vode

### Priprema

Meso iseci na kocke i usoliti sa nitritnom solju rastvorenom u vodi (so uz pomoc koje se meso tokom kuvanja ne raspada i ostaje crveno).

Ovako usoljeno meso treba da odstoji na hladnom 24 h. Tokom ovog vremena promešati par puta. Meso ce upiti svu vodu i postaci malo lepljivo. Sutradan meso dobro utisnuti u crevo i zavezati krajeve, kako ne bi došlo u kontakt s vodom u kojoj se kuva. Spustiti u veci lonac pun vode i kuvati na najmanjoj vatri oko 2 h, (temperatura vode mora da bude oko 80 C) u suprotnom cete dobiti obicno kuvano meso.

Nakon što se šunkarica skuvala izvaditi je i ohladiti.

### Savet

Ukoliko nemate nitritnu so(nju mozete naci u malo bolje snabdevenim prodavnicama) moye da bude i obicna so,samo sto u tom slucaju mesu treba dodati i kasiku meda i malo mlevene crvene paprike ;)