Karczek długodojrzewający

data aktualizacji: 2021.06.25 autor: Redakcja

Składniki:

- karkówka 1,125 g

- 1/3 szklanki cukru trzcinowego

(brązowy, nierafinowany)

- 1/3 szklanki soli morskiej

- 1 łyżka soli peklowej

- 1 łyżeczka uprażonych i zmielonych

nasion kolendry

- 1 łyżeczka świeżo, grubo zmielonego

czarnego pieprzu

- szczypta cząbru

- 2 łyżeczki czosnku staropolskiego

- 2 łyżeczki majeranku

- 1 łyżeczka oregano

- 1/3 łyżeczki zmielonych jagód jałowca

- ½ łyżeczki kurkumy

Dodatkowo:

- 1 pończocha lub podkolanówka (nie używana)

Umyte i osuszone papierowym ręcznikiem mięso dokładnie pokrywamy cukrem i umieszczamy w pojemniku lub woreczkach na mrożonki (szczelnie zamykanych – wkładam do dwóch), posypujemy pozostałym cukrem. Wkładamy do lodówki na 48 godzin. Po tym czasie mięso wyjmujemy (wytworzy się płyn, który wylewamy), płuczemy pod zimną wodą z kranu, dokładnie osuszamy papierowym ręcznikiem. Sól morską mieszamy z solą peklową. Taką mieszanką dokładnie nacieramy mięso. Następnie karkówkę wkładamy do czystego pojemnika lub woreczka na mrożonki, posypujemy pozostałą mieszanką soli i szczelnie zamykamy. Wkładamy do lodówki na 48 godzin. Po tym czasie mięso bardzo dokładnie płuczemy, osuszamy i dokładnie obtaczamy w mieszance przygotowanej z ziół i przypraw (kolendra, pieprz, cząber, czosnek, majeranek, oregano, jałowiec, kurkuma). Ponownie wkładamy do pojemnika lub woreczka (jak w cukrze i soli), zamykamy szczelnie i umieszczamy w lodówce na kolejne 48 godzin. Po wyjęciu z lodówki karkówkę ostrożnie przekładamy do podkolanówki, aby nie usunąć przypraw. Podkolanówkę zawijamy i ponownie przekładamy, aby powstały dwie warstwy – zakręcamy, zabezpieczamy sznurkiem i wieszamy w suchym przewiewnym miejscu. Zostawiamy karkówkę na nie mniej niż 14 dni (można dłużej). Po tym czasie nasza wędlina jest gotowa do spożycia.

Źródło: https://skierniewice.eglos.pl/aktualnosci/item/36583-karczek-dlugodojrzewajacy