

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 cząbr

- 2 łyżeczki czosnku staropolskiego
- 2 łyżeczki majeranku
- 1 łyżeczka oregano
- 1/3 łyżeczki zmielonych jagód jałowca
- 1/2 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>