Domowa wędlinka schab suszony w włoskim stylu - smaku

Składniki

- 1.5 kg schab
- 4 łyżka Cukier - tak by pokryć całe mięso
- 0.5 opak. suszona cebula
- 1 łyżka ostra papryka
- 1 łyżeczka słodka papryka
- 1 łyżeczka pieprz Cayenne
- 1 łyżeczka suszone pomidory
- 0.5 opak. oregano
- 5 łyżek Sól - tak by pokryć całe mięso

Sposób przygotowania

Schab myjemy, osuszamy ręcznikiem papierowym. Osuszony schab nacieramy dokładnie solą, przekładamy do miski lub keksówki i odstawiamy na 24 godziny do lodówki.Po 24 godzinach z miski wylewamy wodę, która wyciekła z mięsa, schab płuczemy z nadmiaru soli, osuszamy i obtaczamy dokładnie w cukrze, po czym wkładamy go z powrotem do lodówki na 24 godziny. Ponownie odlewamy nadmiar wody, jeśli jest taka konieczność tzn. jeśli nadal z mięsa wychodzi dużo wody czynności powtarzamy. Jeśli jednak wody w mięsie prawie już nie ma, obtaczamy je w mieszance przygotowanej z suszonej cebuli i pomidorów, papryk i oregano. Tak przyprawione mięso wstawiamy na 12 godzin do lodówki.Po tym czasie mięso przekładamy do podkolanówki, zawiązujemy ją dokładnie i mięso wieszamy w przewiewnym suchym miejscu na okres około 6-14 dni. Po tym okresie mięso będzie gotowe do zajadania. Smacznego!