Domaca pikant šunka & Homemade pikant ham

težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**belog pileceg mesa
- **3 cena**belog luka
- **1 kašicica**kurkume
- **1,5 kašicica**belog bibera
- **1/2 kašicice**kajenskog bibera-ljutkast
- **1 kašicica**himalajske/obicne soli
- **1 kašicica**pimenta/najkvirc/allspice
- **1/2 kašicice**origana
- **1 kašicica**crvene aleve paprike
- **1 kašika** vode (po potrebi)

Priprema

Belo meso iseci na kockice, pripremiti sve zacine u datim kolicinama, pa sve staviti u secka, usitniti potpuno meso da se sjedini sa zacinima, a po potrebi dodati kašiku vode.

Kompaktnu masu izvaditi na prozirnu foliju, pa uviti baš u obliku šunke ili salame.

Šunku spustiti u šerpu sa vodom i kuvati na niskoj temperaturi (1), oko 45 minuta.

Kuvanu šunku izvaditi na dasku, potpuno ohladiti i skinuti foliju.

Ovako spremljena šunka je kompaktna i mogla je da se sece izuzetno tanko.

Savet