

Șuncă presată de casă – Mâncarea care îți va aduce aminte de copilărie



Șuncă presată de casă



Cauți o **rețetă tradițională** care să-ți amintească de **gustul copilăriei**? **Șunca presată de casă**, coaptă cu un mix special de condimente, este exact ce ai nevoie!

Aroma șuncii proaspăt coapte și **gustul intens** al condimentelor te vor cuceri imediat. Rețeta este simplă, accesibilă chiar și pentru începători – câteva ingrediente și puțină răbdare sunt tot ce îți trebuie pentru un rezultat perfect.

Șunca presată **este versatilă** și se potrivește oricărei ocazii: **aperitiv, gustare sau fel principal**. Servește-o cu pâine, muștar, salată de cartofi sau legume proaspete și bucură-te de savoarea autentică! Ideală pentru sandvișuri sau aperitive, această șuncă presată aduce gustul autentic al copilăriei.

Ingredientele sunt mai jos în descriere, iar rețeta pas cu pas este prezentată în video.

- 2 kg carne de purcel
- 150 ml apă minerală

- 100 g supă de oase
- 50 g amidon de porumb
- 25 g sare neiodată
- 5 g pudră de ceapă
- 5 g pudră de usturoi
- 3-4 g bicarbonat de sodiu
- 2 g piper
- 1 g nucșoară
- 1 g pudră de ardei iute

Prepararea bazei lichide:

1. Amestecă 100 g de supă de oase rece cu 150 ml de apă minerală foarte rece.
2. Adaugă 5 g pudră de ceapă, 5 g pudră de usturoi, 1 g pudră de ardei iute, 25 g sare neiodată și 3 g de piper (sau după gust).
3. Rade 0.5 g de nucșoară și adaug-o în amestec. Amestecă bine pentru omogenizare.
4. Adaugă 1 linguriță rasă de bicarbonat de sodiu și amestecă din nou.

Prepararea cărnii:

1. Utilizează carne de porc cu un raport de 25-30% grăsime. Dacă folosești carne de vită, crește procentul de grăsime la 30-35%.
2. Adaugă amestecul de condimente peste carne și malaxează timp de 15-20 de minute până când obții o consistență lipicioasă.

Modelarea în tăvi:

1. Pregătește două tăvi și distribuie amestecul de carne uniform.
2. Presează bine carnea în tăvi pentru a elimina aerul.
3. Umezește lama unui cuțit și taie ușor la mijloc (aproximativ 1 cm adâncime) pentru a ghida expansiunea

în timpul coacerii.

Coacerea:

1. Preîncălzește cuptorul la 180°C (căldură sus și jos).
2. Introdu tăvile în cuptor și gătește până când temperatura internă a șuncii atinge 72-75°C (aproximativ 1.5 ore).

Răcirea și servirea:

1. Scoate tăvile din cuptor și lasă șunca să se răcească complet.
2. Pentru cele mai bune rezultate, lasă șunca la frigider peste noapte înainte de a o consuma.
3. Taie felii subțiri și servește cu pâine, ridichi, roșii sau ceapă.