



Hozzávalók:

1,5 kg kicsontozott sertéscsülök (bőr nélkül 1,3 kg), 40 dkg sertéscomb (dió része), 1,5 evőkanál készen kapható sonkapác, 1 púpozott evőkanál nitrites pácsó, 1 kiskanál kristálycukor, 2 evőkanál zselatinpor (húszselé), kb. 30 dkg hasított sertésbőr

1. A csülökről a bőrt lefejtjük, majd a húst kisujjni vastagságú csíkokra vágjuk, ahogyan a combot is. Tálba rakjuk. A sonkapáccal, a pácsóval, a cukorral és a zselatinporral nagyon alaposan bedörzsöljük.
2. A sertésbőrt kiterítjük, és az esetlegesen rajta lévő pecsétől valamint szőrszálaktól megtisztítjuk. Ehhez ha kell kiskéssel megkapargatjuk, sőt a legjobb ha kis pörzsölővel (zsebsárkánnyal) megpörzsöljük. A sertésbőrt méretre vágjuk úgy, hogy a sonkaprést kibélelhessük vele.
3. A sonkaprést először egy vastagabb folpackkal, majd a bőrrrel belülről kibéleljük. A fűszerezett húscsíkokat hosszában, szorosan belefektetjük. Ha van kéznél füstölt lé, a rétegek közé 1-2 evőkanálnyi locsolhatunk belőle, ez füstölt ízt kölcsönöz majd a sonkának, de az is jó, ha egy kevés folyékony füstöt spriccelünk rá. Amikor kész, a tetejére is kerülhet egy kevés füstölt lé, majd először a sertésbőrt, azután a folpackot hajtjuk a tetejére. A prés tetejét ráillesztjük, és a húst így érleljük hűtőszekrényben 24 órán át.
4. Másnap a prést a sütő középső rácsára tesszük. A sütő aljába egy kisebb lábasban vizet helyezünk. A készülő sonkát 80 °C-on 5 óra 30 percen át így sütjük, akkor jó, a belső hőmérséklete 76 °C-os, e fölé nem megy. Ezután kivesszük és annyi jég közé állítjuk, amennyi ellepi, hogy jól le tudjuk hűteni. Amikor kihűlt hűtőszekrénybe tesszük és egy éjjelen át dermedtjük.
5. Tálaláskor a formából kiemeljük és szeletelőgéppel folszeleteljük.

8 főre

Elkészítési idő: 6 óra + érlelés

A recept elkészítése [IDE KATTINTVA](#) a YouTube-on is megtekinthető.