
Chrupiąca szynka z prosięcia

Dodano: 2010-01-01 17:37:35

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1309 razy.

Kuchnia węgierska

1 szynka z prosięcia

sól

50 g boczku wędzonego

50 g tłuszczu

majeranek

1 szklanka piwa

Szynkę umyć , obsuszyć , dobrze natrzeć solą i majerankiem, odstawić co najmniej na godzinę. Na brytfance rozpuścić tłuszcz, włożyć do niej szynkę skórą do góry, posmarować tłuszczem i piec tak długo w piekarniku, aż będzie chrupiąca. Boczek wciąż maczać w piwie i smarować nim grubą skórę szynki, która dzięki temu stanie się lśniąca i chrupiąca. Szynka w żadnym wypadku nie może być solona, ewentualnie dopiero tuż przed podaniem jej na stół.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD