
Jamon

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3034 razy.

Potrawa z kuchni hiszpańskiej

(czyt. cham`on)

czyli szynka

Łatwo się go robi:

bierze się nogę świńską całą, dobrze soli i wiesza w przewiewnym miejscu (nie za chłodnym) na dość długi okres czasu, np. pół roku, rok. Gdy tłuszcz odparuje, a mięso wyschnie wkręca się całą nogę w taki specjalny stojaczek, i długim ostrym nożem kroi na przezroczyste plasterki. Najlepsze do tego jest hiszpańskie wino np. rioja. Pachnie prześlicznie... :-) A drogie to dziadostwo jak nie wiem co...

From: "Marek" <marekrz@bosscom.com.pl>