
Szynka barania gotowana

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1963 razy.

Porcja dla 8-12 osob. Czas przygot. 22 dni + 3 godz.

1 szynka barania z udzca (ok. 3-4 kg),

500 ml octu 3%,

2 marchewki,

2 pietruszki,

1/2 selera,

1 por,

1 duza cebula,

500 ml bialego wytrawnego wina.

Marynata:

12 g soli,

100 g saletry,

20 g cukru,

1 lyzka kolendry,

6-8 ziaren pieprzu,

1 lyzeczka ziela angielskiego,

1 lyzka jagod jalowca,

8-10 lisci laurowych,

4-6 goździków,

2 duze cebule.

1. Mieso umyc, oczyszcic z nadmiaru tluszczu, wyrównac, zbic dobrze palka, przelozyc do miski, sparzyc wrzającym octem. Po 15 min osaczyc.

2. Przygotowac marynate: sol rozsypac na patelni, prazyc kilka minut, od czasu

do czasu mieszajac. Kiedy zacznie intensywnie dymic, zdjac z ognia,

przelozyc do mozdierzca. Dodac kolendre, pieprz, ziele angielskie, jagody

jalowca, goździki, cukier. Utluc na mialko. Dodac saletre, wymieszac. Mieszanine te wetrzec w mieso. Przelozyc do naczynia odpowiadajacego wielkoscia

szynce, oblozyc pokruszonymi liscmi laurowymi i plasterkami cebuli. Docisnac

mieso obciazona deseczka, odstawic na 24 godz. Kiedy mieso pusci sok, przeniesc do chlodnego pomieszczenia na 3 tygodnie. Co 2 dni przewracac szynke i

polewac zbierajacym sie sokiem.

3. Szynke wyjac z marynaty, starannie oplukac, oczyszcic z resztek ziol i korzeni. Przelozyc do garnka,

wląc wino, zaląc niewielką ilością wrzasku (by

przykryć mięso), dodać obrane warzywa i cebulę. Gotować na bardzo małym ogniu 2-3 godzin, aż będzie miękkie. Nie należy trzymać szynki na ogniu dłużej

niz to konieczne, bo straci smak.

4. Szynkę wyjąć, pokroić w plastry, podawać z sosem chrzanowym lub z puree z fasoli lub zielonego groszku.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 30 "Jagnięcina i baranina", strona 16.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)