
Gotowana szynka obsmazana w ciescie

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2828 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 3,5-4,5 godz.

600 g szynki surowej,

2 jaja,

3-4 łyżki maki,

3 łyżki oleju,

10 ziaren ziela angielskiego,

10 ziaren pieprzu,

2 liście laurowe,

sol.

1. Szynke oplukac w letniej wodzie, wlozyc do rondla lub garnka, zalac taka

iloscia zimnej wody, by cala byla zakryta. Dodac ziele angielskie, pieprz i

liście laurowe, osolic. Gotowac na malym ogniu 3-4 godz, az stanie sie miekka. W czasie gotowania szynke czesto odwracac, uzupełniajac wygotowywujaca

sie wode.

2. Ugotowana szynke zostawic w wywarze. Gdy ostygnie, wyjac z wywaru. Pokroic

ja na niezbyt cienkie plastry.

3. Przygotowac ciasto: make przesiac, wsypac do kubka. Wymieszac z jajami i sola na jednolita mase. Wyrabiac tak dlugo, az ukaza sie pecherzyki powietrza.

4. Na patelni rozgrzac tluszcz. Nabijac platy szynki na widelec, zanurzac w

ciescie i klasc na patelnie. Smazyc po 2-3 min z kazdej strony. Gdy sie zrumienia, przelozyc na ogrzany polmisek. Podawac z sosem musztardowym lub z

surowka.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 29 "Wieprzowina", strona 34.

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