
Szynka peklowana gotowana

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

Język: Polski

Odwiedzono: 7029 razy.

Porcja dla 10 osob. Czas przygotow. 4,5 godz.

1 szynka peklowana (ok. 2,5 kg) (patrz "ogolne" - peklowanie),

10 ziaren ziela angielskiego,

10 ziaren pieprzu,

2 liscie laurowe,

2 gozdziki.

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

taka iloscia zimnej wody, by cala byla zakryta. Gotowac na malym ogniu 3-4

godz, az stanie sie miekka i bedzie odstawac od kosci. W czasie gotowania

szynke czesto odwracac, uzupelniajac wygotowywujaca sie wode.

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

skore i odkroic szynke od kosci. Pokroic w cienkie plastry, ulozyc na polmisku. Oddzielnie podac chrzan i pikle lub sos tatarski.

- Jesli szynke podajemy na goraco, to zaraz po ugotowaniu nalezy ja wyjac z

wywaru, zdjac skore, usunac kosci, pokroic w plastry. Do szynki na goraco

mozna podac puree z grochu, kartofle, zielony groszek, tarty chrzan oraz

sos tatarski w sosjerce.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 29 "Wieprzowina", strona 20.

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