
Szynka pieczona

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

Język: Polski

Odwiedzono: 9155 razy.

Porcja dla 8-10 osob. Czas przygotow. 7dni + 2,5godz.

1 szynka surowa (ok. 2,5 kg),

20 goździków,

10 g cynamonu w małych kawałkach,

150 g suszonego utartego razowego chleba,

2 łyżki soli,

skorka z 1 cytryny.

Marynata:

1,5 l octu winnego,

3 duże cebule,

15-20 ziaren ziela angielskiego,

10-15 listków laurowych.

Sos:

2 łyżki konfitur wisniowych,

200 ml czerwonego wytrawnego wina,

50 g tłuszczu od szynki,

6-7 łyżek sosu z pieczenia szynki,

4-5 goździków,

szczypta cynamonu,

2-3 łyżeczki cukru,

sol.

1. Cebule pokroić w plasterki, dodać przyprawę, zalać octem, ugotować marynatę.

2. Szynkę obrać ze skóry, zostawiając nie więcej niż półcentymetrową warstwę tłuszczu. Z pozostałego tłuszczu odłożyć 50 g na sos. Obraną szynkę natrzeć mocno solą, ułożyć w dużym, kamionkowym naczyniu. Zalać ostudzoną marynatą, przykryć, odstawić w chłodne miejsce na 7 dni. Szynkę codziennie odwracać.

3. Zamarynowaną szynkę wyjąć z kamionki, osuszyć. Tłuszcz naciąć w kratkę co 3 cm. Naszpikować równomiernie całymimi goździkami oraz kawałeczkami cynamonu.

4. Piec w piekarniku ogrzanym do temp. 220°C przez 2,5 godz, często podlewać,

początkowo wodą a potem sosem własnym. Po 1,5 godz wyjąć z piekarnika, posypać grubo utartym chlebem razowym i drobno posiekaną skorką z cytryny. Dopiec, nie podlewać już więcej sosem.

5. Konfitury z wisni smazyc na tluszczu od szynki 10 min. Dodac sos z pieczenia szynki, zagotowac. Dodac wino, cukier, cynamon, gozdziki i szczypte soli. Zagotowac ponownie, przecedzic przez sito. Sosem polac szynke. Podawac z pieczonymi kartoflami.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 29 "Wieprzowina", strona 24.

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