

---

# Szynka pieczona

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

Język: Polski

Odwiedzono: 9175 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 pokroic w plasterki, dodac przyprawy, zalac octem, ugotowac marynate.

2. Szynke obrac ze skory, zostawiajac nie wiecej niz polcentymetrowa warstwe tłuszczu. Z pozostalego tłuszczu odlozyc 50 g na sos. Obrana szynke natrzec mocno sola, ulozyc w duzym, kamionkowym naczyniu. Zalac ostudzona marynata, przykryc, odstawic w chlodne miejsce na 7 dni. Szynke codziennie odwracac.

3. Zamarynowana szynke wyjac z kamionki, osuszyc. Tluszcz naciac w kratke co 3 cm. Naszpikowac rownomiernie calymi gozdzikami oraz kawaleczkami cynamonu.

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

poczatkowo woda a potem sosem wlasnym. Po 1,5 godz wyjac z piekarnika, posypac grubo utartym chlebem razowym i drobno posiekana skorka z cytryny. Dopiec, nie podlewajac juz wiecej 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)