
Szynka w sosie maderowym

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2579 razy.

Porcja dla 10 osob. Czas przygotow. 4 godz. 40 min.

1 szynka wedzona (2-2,5 kg),

500 g ryżu,

1 l wody lub rosolu.

Sos:

100 ml madery,

250 ml bulionu (może być z kostki),

3 pieczarki,

1 łyżka maki,

2 łyżki masła,

5 plasterków cytryny,

1 łyżeczka cukru,

sol, biały pieprz.

1. Szynkę opłukać w letniej wodzie, włożyć do dużego rondla lub garnka, zalać taką ilością zimnej wody, by była zakryta. Gotować na małym ogniu 3-4 godz, aż stanie się miękka i będzie odstawać od kości. W czasie gotowania szynkę odwracać, uzupełniając wygotowującą się wodę.

2. Po ugotowaniu szynkę wyjąć z garnka, usunąć skórkę i tłuszcz, pokroić w cienkie plastry, ułożyć na głębokim polmisku.

3. Przyrządzić sos: makę zasmażać na rumiano z 1 łyżką masła, rozprowadzić zimnym bulionem, dodać plasterki cytryny bez skórki i pestek, sol, cukier. Zagotować. Dodać do tego bardzo drobno posiekane i usmażone na 1 łyżce masła

pieczarki. Wlać wino, wsypać szczyptę pieprzu, gotować 10-15 min, aż sos zgęstnieje.

4. Ugotować ryż w wodzie lub w rosolu. Ułożyć go wokół szynki wzdłuż brzegów polmiska. Częścią sosu polać szynkę, a resztę podać w sosjerce.

- Szynkę można przyrządzić także w następujący sposób: ugotowaną szynkę pokroić w plasterki i dusić 10 min w winie wymieszanym z bulionem w równych

częściach, z dodatkiem pieczarek.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 29 "Wieprzowina", strona 22.

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

