Szynka w sosie maderowym

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2765 razy.

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

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

500 g ryzu,

1 l wody lub rosolu.

Sos:

100 ml madery,

250 ml bulionu (moze byc z kostki),

3 pieczarki,

1 lyzka maki,

2 lyzki masla,

5 plasterkow cytryny,

1 lyzeczka cukru,

sol, bialy pieprz.

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

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

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

odwracac, uzupelniajac wygotowywujaca sie wode.

2. Po ugotowaniu szynke wyjac z garnka, usunac skore i tluszcz, pokroic w cienkie plastry, ulozyc na glebokim polmisku.

3. Przyrzadzic sos: make zasmazyc na rumiano z 1 lyzka masla, rozprowadzic zimnym bulionem, dodac plasterki cytryny bez skorki i pestek, sol, cukier. Zagotowac. Dodac do tego bardzo drobno posiekane i usmazone na 1 lyzce masla

pieczarki. Wlac wino, wsypac szczypte pieprzu, gotowac 10-15 min, az sos

zgestnieje.

4. Ugotowac ryz w wodzie lub w rosole. Ulozyc go wokol szynki wzdluz brzegow

polmiska. Czescia sosu polac szynke, a reszte podac w sosjerce.

- Szynke mozna przyrzadzic takze w nastepujacy sposob: ugotowana szynke pokroic w plasterki i dusic 10 min w winie wymieszanym z bulionem w rownych

czesciach, z dodatkiem pieczarek.

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

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