
Surowa, wędzona szynka ugotowana w domu

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2571 razy.

Kupić wędzoną, surową szynkę - około 3 kg, zasznurować , jeśli zbyt słona trochę wymoczyć , krótko obgotować . Przełożyć do drugiego garnka, zalać trzema szklankami czerwonego wytrawnego wina, dodać dużą włoszczyznę, bez kapusty), cebulę, liść laurowy, ziele angielskie, pieprz, kolendrę, gorczycę (ilość ziół według uznania) i pół łyżeczki cukru,uzupełnić wrzącą wodą tak, aby lekko zakrywała mięso. Gotować na wolniutkim ogniu, aż szynka będzie miękka. Ostudzić , wyjąć , częściowo pokroić w plastry. Podawać na długim półmisku z sosem chrzanowym.