
Szynka wigilijna

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2910 razy.

Na 4-5-kilogramową soloną szynkę potrzeba:

1 żółtko,

2 łyżki musztardy,

1 łyżkę brązowego cukru,

2 łyżki bułki tartej.

Szynkę umyć i osuszyć . Piec w piekarniku rozgrzanym do 160 stopni i w trakcie pieczenia zwiększyć do około 200 stopni. Po upieczeniu szynki zdjąć z niej skórkę, pozostawiając na mięsie tłuszcz Żółtko wymieszać dokładnie z musztardą i tym sosem posmarować mięso, oprószyć bułką tartą wymieszaną z cukrem. Wstawić szynkę ponownie do rozgrzanego piekarnika i opiekać , aż bułka lekko zbrązowieje.