Szynka z pieczeni baraniej

Dodano: 2009-07-28 11:19:14
Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 1209 razy.

Ładną dużą pieczeń baranią zbić pałką. Wymieszać razem ćwierć funta prażonej soli, 1 dkg saletry, 2 dkg cukru, po łyżce przetłuczonej kolendry i jałowcu, kilka gwoździków, garść angielskiego ziela i wcierać mocno w baraninę, aż wszystka sól wejdzie. Potem włożyć ją do ciasnej miski, obłożyć cebulą i bobkowymi liśćmi, przycisnąć denkiem i kamieniem i postawić w kuchni na 24 godziny, aby puściła z siebie sok. Nazajutrz wynieść ją do zimnego miejsca i co drugi dzień przewracać. Po trzech tygodniach szynka jest już do użycia. Jeśli ma być podana na gorąco, trzeba ją wymyć w kilku wodach, oskrobać z korzeni, włożyć do rondla, a dodawszy dużo jarzyn i włoszczyzny, nalać tylko tyle wody, aby szynka była przykryta i więcej dusić niż gotować, tak długo, aż będzie zupełnie miękka. Pokrajać ją w cienkie plastry na kości i podać z purée z groszku lub z fasoli. Można wlać do gotowania pół litra białego wina, a szynka będzie o wiele smaczniejsza.

Nadesłał(a): MARJA ŚLEŻAŃSKA "KUCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"