
Szynka barania po westfalsku

Dodano: 2009-07-28 11:19:14

Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 1350 razy.

Wyborna jest szynka barania przygotowana jak powyżej na surowo. Po zamarynowaniu w trzy tygodnie trzeba ją oskrobać czysto z korzeni i bardzo mocno uwędzić , potem powiesić ją w suchym, przewiewnym miejscu i dopiero w tydzień krajać w jak najcieńsze plasterki. Tak przyrządzone szynki baranie moż na bardzo długo przechowywać .

Nadesłała(a): MARJA ŚEŻAŃSKA "KUCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"