
Szynka barania po westfalsku

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1315 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 można bardzo długo przechowywać.

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