Szynka z pieczeni cielęcej

Dodano: 2009-07-28 11:19:14
Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 1422 razy.

Dużą 4-5 kilową ćwiartkę cielęciny oskrobać nożem, nie płucząc wcale, obciąć kolano i natrzeć dwoma łyżkami soli, zmieszanymi z 1 ? dkg saletry, łyżeczką cukru, łyżeczką kolendry, kilkoma goździkami i innych korzeniami. Ponieważ cielęcina wypuszcza mało soku, osobno zrobić zupę z pół litra przegotowanej wody i łyżki soli. Ułożyć pieczeń ciasno w misce, zalać zimną zupą przycisnąć denkiem i kamieniem i postawić na 24 godziny w kuchni. Potem wynieść w chłodne miejsce i obracać szynkę co dwa dni. Po dwóch tygodniach jest już do użycia; wtedy należy ją opłukać w kilku wodach, oskrobać z korzeni i wytrzeć do sucha. Zrobić ciasto z litra razowej żytniej mąki, rozwałkować płasko, położyć na nią szynkę i oblepiwszy szczelnie, wstawić do bardzo gorącego pieca na 2 ? do 3 godzin. Tak upieczoną szynkę można podawać na gorąco z puree z grochu lub z kartofelkami, albo na zimno z octem i z oliwą z innymi sosami, Wyjąwszy szynkę z pieca trzeba ciasto odrzucić i oblać ją rosołem nagotowanym z kości cielęcych. Jeżeli nie można dostać mąki razowej, w takim razie obwinąć szynkę w papier wysmarowany masłem i piec często polewając, aby nie wyschła.

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