
Świeża szynka z młodego wieprza

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1372 razy.

Ugotować soli z korzeniami, bobkowym liściem, i trochę saletry, wystudzić i zalać szynkę na parę dni, przewracając ją codziennie na inną stronę. Po kilku dniach wyjąć i ugotować w wodzie na miękko, zdjąć skórkę, posypać słoninę grubo cukrem, wstawić w brytfannie do gorącego pieca, żeby się cukier zrumienił, lub też posmarować po wierzchu gęstym bulionem, żeby się utworzyła glazura. Podać ją można na stół zamiast sztuki mięsa rumianej, nakrajaną w plastry i obłożoną włoskim makaronem, jarmużem, szparagiem lub szpinakiem; osobno chrzan z octem.

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