Świeża szynka z młodego wieprza

Dodano: 2009-07-28 11:19:14
Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 1406 razy.

Ugotować soli z korzeniami, bobkowym liściem, i trochą 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.

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