
Szynka wędzona pieczona w cieście

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1641 razy.

Namoczyć na noc szynkę; jeżeli jest bardzo słona, umyć w wrzącej wodzie, wytrzeć otrębami i jeszcze raz wymyć czysto. Rozwałkować ciasto z żytniej mąki, włożyć na nie szynkę, nakryć drugim, oblepić szczelnie, włożyć na blachę, posypać mąką i piec w piecu, wypalonym jak do chleba; jeżeli mniejsza 2 godziny, jeżeli większa to i 3. Można ją też położyć na brytfannę, oblepić ciastem i tak upiec w piecu, najlepiej po chlebie. Oczyszczyć potem z ciasta, zdjąć z niej skórkę, ubrać pieprzem, goź dzikami; osobno podać chrzan lub musztardę.

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