

---

# Szynka wędzona gotowana

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1701 razy.

Szynkę namoczyć na noc w zimnej wodzie, następnie obmyć wrzącą wodą i jeżeli jest czarna od dymu, to wytrzeć ją otrębami i jeszcze raz czysto obmyć. Włożyć w kociołek w zimną wodę tak, aby była wierzchem pokryta i gotować z początku na nagłym, później na wolnym ogniu, jeżeli duża 2 godziny na jednej stronie, potem przewrócić i znów 2 godziny na drugiej, próbując widelcem; jeżeli skóra miękka i nie odchodzi od szynki, wtenczas ma dosyć. Skórę zdjąć, szynkę posmarować gęsto bulionem i wstawić na chwilę w piec, żeby obeschła. Można ją też obsypać po wierzchu grubym pieprzem i ubrać goź dzikami lub chrzanem, nakrajać do połowy w duże plastry, złożyć tak, żeby została w całości i dać ciepłą na stół. Podać do niej musztardę lub chrzan, zaprawiony octem i cukrem.

Jeżeli szynka ma być podana na zimno, tak samo ją bulionem oblakierować, nakrajać, złożyć w całość, w środku zrobić rozetę z galarety gotowanej, półmisek również ubrać galaretą i zieloną pietruszką, a kość owinąć elegancko papierem. Szynka, podana na zimno, jest lepsza, jeżeli jej się nie wyjmuje z rosółu, w którym się gotowała, dopiero po wystudzeniu lub krótko przed wydaniem.

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