
Szynka z dzika

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1291 razy.

Szynkę z dzika saletruje się w ten sam sposób jak wieprzową. Ponieważ mięso jest twardsze, aby nabrało kruchości, trzeba je mocno zbić pałką przed soleniem i przy kości zarówno jak i całą natrzeć dobrze łyżeczką miążkiego cukru. Po uwędzeniu gotuje się tak samo jak zwykłą szynkę. Bardzo smaczna jest także wędzona na surowo.

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