
Szynka marynowana prędkim sposobem

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 639 razy.

Na 10 kilo szynki zagotować 2 1/2 litra miękkiej wody z 80 deka soli, 30 gr. cukru lodowatego, 30 gr. saletry. Po wystudzeniu wody polać nią szynkę, przykryć denkiem, przycisnąć kamieniem i tak pozostawić przez 4 tygodnie. W czasie tym co kilka dni przewracać szynkę i polewać . Potem wyjąć ją; osuszyć . Szynka w ten sposób marynowana jest bardzo dobra.

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