Wyborna głowizna wieprzowa

Dodano: 2009-07-28 11:19:14
Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2902 razy.

Wieprzową głowiznę rozkrawa się tak, aby tworzyła jedną płaską całość, wyjmując z niej wszystkie cząstki tłuszczu, a zostawiając chrząstki. Następnie posypuje się ją angielskimi korzeniami, utłuczonymi i zmieszanymi razem z solą i pieprzem. Wszystko to należy poprzednio przesiać. Tak samo naciera się uszy, poprzednio odcięte, w które się wkłada po małym ozorze. Uszy te z ozorami umieszcza się po lewej i prawej stronie głowizny, a w środku polędwicę wieprzową, świeżą, posoloną i popieprzoną. Tak przyrządzoną głowiznę należy zwinąć bardzo mocno i owiązać sznurkiem, aby pojedyncze części nie odstawały. Następnie pekluje ja się 1 1/2 do 2 tygodni zwyczajnym sposobem jak szynkę, wędzi a po uwędzeniu gotuje. Po ugotowaniu musi być głowizna ta koniecznie przyciśnięta deseczką i kamieniem, aby dobrze się krajała.

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