

---

# Szynka z cielęciny

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 798 razy.

Piękną 5 kilo mającą ć wierć cielęciny nasolić 40 deka soli i 15 gr. saletry tłuczonej posypać razem z innym solonym mięsem kolendrem, ułożyć w faszeczkę i przycisnąć kamieniem. Najważniejszym warunkiem, gdy się soli niewiele mięsa razem, jest codziennie przewracać mięso i polewać słonym sosem, żeby nie osychało z jednej strony. Tak nasolone leżeć może od dni 10 do 2 tygodni. W wędzarni powinno być dwa dni, a potem upiec w bardzo gorącym piecu, oblepiwszy żytnim ciastem; piec dwie do trzech godzin. Można także gotować jak wieprzowinę. (Patrz również 410) cz. I.

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