

Domowa szyneczka pieczona



Autor: **BEATA1978**
Przepisów: **799** Ocena: **49720**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- surowa szynka wieprzowa 1.5 kg
- zalewa:
- woda 3 l
- wino czerwone wytrawne 1/2 szkl
- liście laurowe (3), ziarna pieprzu (5), ziarna jałowca (3)
- ziarenka gorczycy (kilka), ziele angielskie (4)
- sól 1 łyżka
- sól peklowa 2 łyżki
- czosnek 3 ząbki

Sposób przygotowania:

- 1 Zalewa: Zagotowujemy wodę ze wszystkimi dodatkami, oprócz soli peklowej, którą dodajemy dopiero po zestawieniu zalewy z palnika. Do zimnej zalewy wkładamy szynkę. Zalewa powinna przykryć całe mięso. Szynkę odstawiamy w chłodne miejsce na 3- 4 dni. Po tym czasie szynkę wyjmujemy z zalewy. Samą zalewę zagotowujemy ponownie. Szynkę kolejny raz wkładamy do zalewy, tym razem gorącej i odstawiamy do wystudzenia.

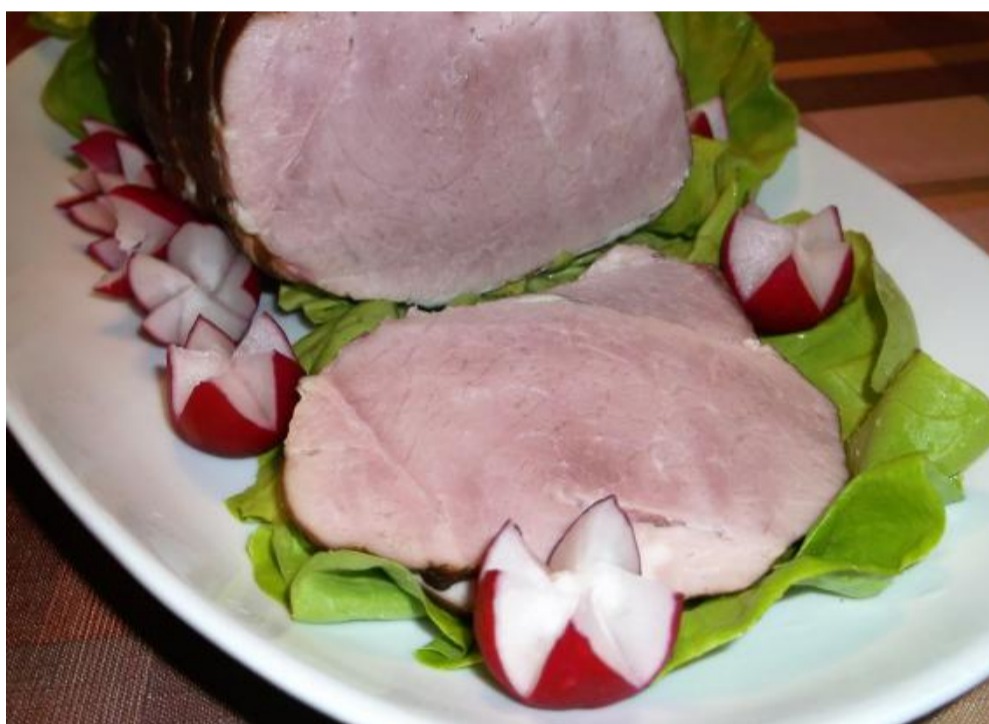


- 2 Zimną szynkę wkładamy do naczynia żaroodpornego, podlewamy szklanką zalewy, pieczemy w piekarniku, w temperaturze 200 stopni. Czas pieczenia to około 2 godziny.

W czasie pieczenia obracamy szynkę i podlewamy co jakiś czas odrobiną zalewą, jeżeli jest taka potrzeba.



3 Smacznego.



Twoje notatki do przepisu: