

Szynka pieczona moczona w solance



Autor: **brysska**
Przepisów: **539** Ocena: **18942**



> 6 os.



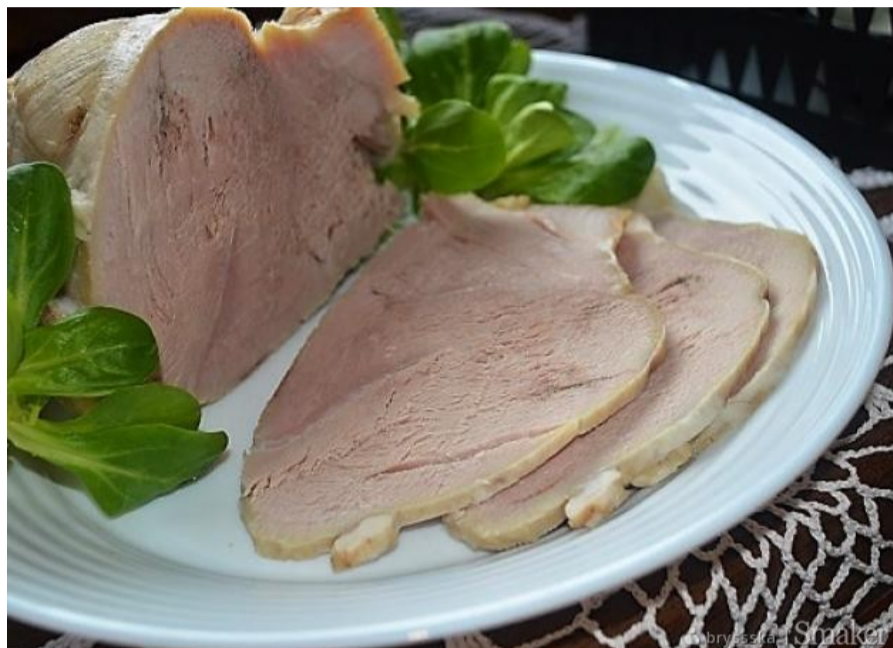
> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 1 szynka wieprzowa waga około 1kg
- na każdy liter wody 2 łyżki soli
- kilka liści laurowych
- kilka ziaren ziela angielskiego
- kilka ziaren pieprzu

Sposób przygotowania:

- 1 Do garnka wlewamy wodę (u mnie około 3 litry) dodajemy do niej sól (u mnie 6 łyżek), ziele angielskie, liście laurowe i ziarna pieprzu. Mieszamy i doprowadzamy wodę do wrzenia, a następnie studzimy.



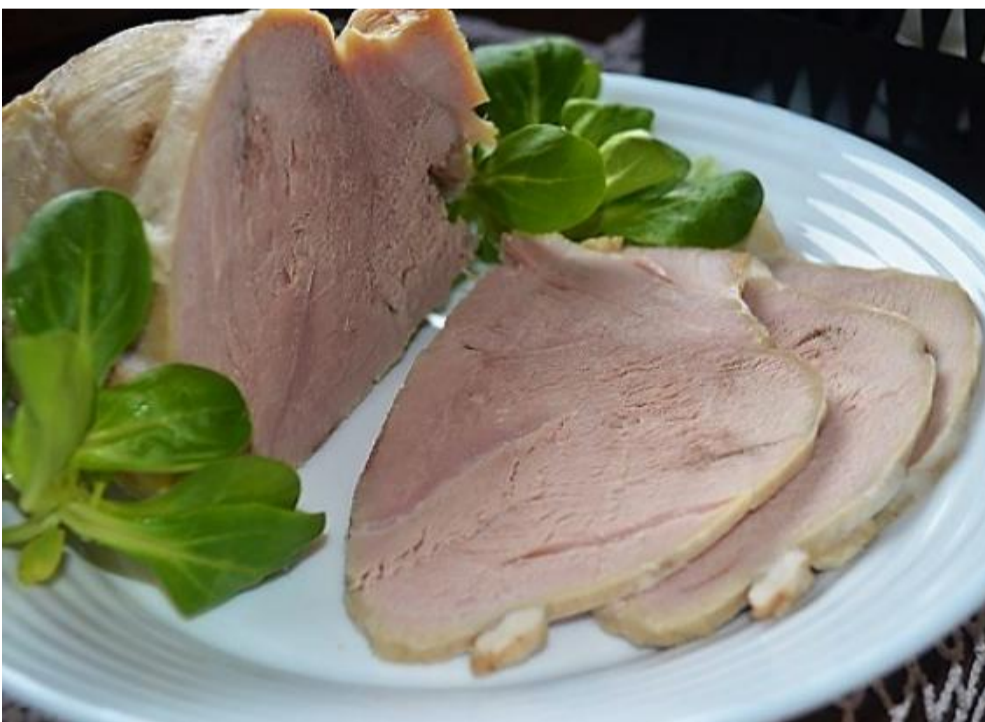
- 2 Szynkę wkładamy do glinianego garnka i zalewamy ją ostudzoną wodą z przyprawami. Przykrywamy i wkładamy do lodówki na 3-4 dni.



- 3 Po kilku dniach szynkę wyjmujemy z solanki, owijamy folią aluminiową i pieczemy w piekarniku nagrzanym do temp. 200°C przez około 1,5 godziny.



- 4 Upieczoną szynkę podajemy na gorąco do obiadu, lub po wystudzeniu jako domową wędlinę. Smacznego !!!



- 5 ;-D



Twoje notatki do przepisu:

