

Szynka gotowana na szybko z jałowcem



JOLANTA_P-S



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

szynka surowa	1,5 kg
sól	6 łyżki
majonez	3 łyżki
czosnek	3 ząbki
liść laurowy	2 szt.
przyprawa do szynki z jałowcem	1 op.
woda	3 litry

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Zamiast majeranku, czy ziół prowansalskich użyłam tym razem opakowanie przyprawy do szynki z jałowcem (cała łyżka), Wszystkie składniki wkładamy do zimnego płynu, dodajemy 1,5 kg szynkę wieprzową tzw. myszkę,
- KROK 2 zagotowujemy płyn z przyprawami, gotujemy ok. 7 minut (jeśli szynka jest większa wydłużamy czas gotowania), wyłączamy, wszystko studzimy .
- KROK 3 Po ok. 6 godzinach znów zagotowujemy całość i gotujemy ponownie 7 minut, szynka stała w tym płynie do dnia następnego, wyciągamy i suszymy
- KROK 4 po rozkrojeniu była pyszna i soczysta:)