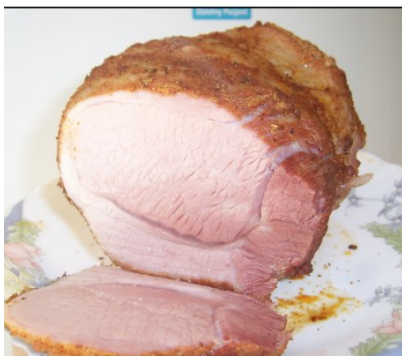


Szynka parzona



RENIA81



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

szynka wieprzowa	1 kg
Sól peklowa drobnoziarnista Prymat	2 łyżki
Liść laurowy suszony Prymat	10 szt
ziele angielskie	10 ziarenek
pieprz cały	10 ziarenek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Szynkę wkładamy do garnka i zalewamy zimną wodą tak aby cała była przykryta. Wrzucamy resztę składników. Przykrywamy i odstawiamy na 48godz, w chłodne miejsce. Po 48godz parzymy na małym ogniu przez ok 1,5 godz. Zostawiamy w tej wodzie jeszcze 12godz. Następnie wyciągamy z tej wody, posypujemy Kucharkiem i wkładamy do piecyka na ok 20min tak aby się zapiekła z wierzchu.