

Szynka domowa z majonezowej zalewy



Autor: **Tradycyjna_Kuchnia**
Przepisów: **2564** Ocena: **19497**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- Składniki:
- Szynka wieprzowa 1 kg
- Przyprawa do marynowania mięsa 1 opakowanie
- Składniki na zalewę:
- Woda 2 litry
- Sól 2 łyżki
- Vegeta 2 łyżki
- Majonez 2 łyżki
- Wrząca woda 1 szklanka
- Czosnek 4 ząbki
- Ziele angielski (kilka ziarenek)
- Pieprz ziarnisty(kilka ziarenek)
- Listek laurowy 5 szt.
- Siatka do gotowania szynki

Sposób przygotowania:

1 Wykonanie:

Mięso opłukać, osuszyć, natrzeć dokładnie przyprawą i włożyć do lodówki na 24 godziny. Następnie włożyć do siatki i dobrze zacisnąć. Wszystkie składniki na zalewę zagotować, włożyć szynkę i gotować na bardzo wolnym ogniu przez 40 minut. I odstawić ponownie na 24 godziny, po czym mięso wyjąć, zalewę zagotować, włożyć szynkę z powrotem i nadal gotować na bardzo małym ogniu przez 40 minut. Gotową szynkę schłodzić, możemy ją podawać z pieczywem lub na ciepło do obiadu.

Twoje notatki do przepisu: