

Szynka gotowana

Autor: **newsweek**Przepisów: **92** Ocena: **1133**

> 6 os.



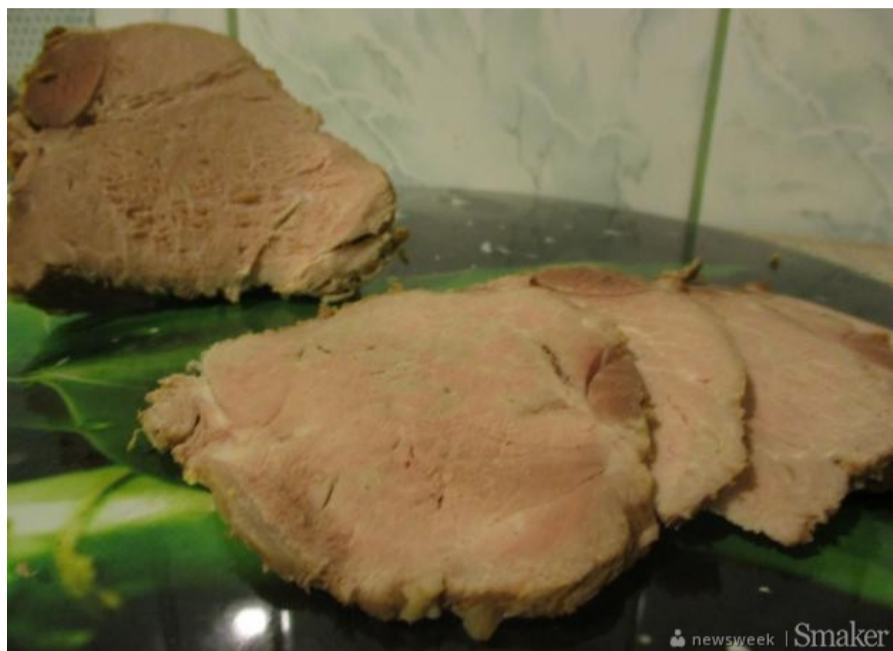
> 60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- 1-1,3 kg szynki
- 1 pęczek włoszczyzny
- 2 małe cebule lub 1 duża
- 3 litry wody
- 3 łyżki majonezu
- 3 łyżki majeranku
- 1 łyżeczka curry
- 1 łyżeczka sproszkowanej papryki wędzonej
- 5 liści laurowych
- 5 ząbków czosnku
- 5 ziarenek pieprzu
- 5 łyżeczek soli
- 5 ziaren ziela angielskiego

Sposób przygotowania:

- 1 Szynkę umyć, obwiązać mocno grubą nicią lub nałożyć siateczkę do gotowania szynki i włożyć do garnka.



- 2 Warzywa umyć, obrać, pokroić w duże kawałki i dołożyć do garnka z szynką.



- 3 Zalać wodą, dodać przyprawy, majonez i zagotować. Od momentu kiedy zaczną wrzeć, gotować 8-9 minut i nie dłużej!!! Następnie pozostawić w garnku z wywarem do ostygnięcia (co najmniej 6 godzin) i ponownie zagotować znowu przez 8-9 minut od momentu wrzenia.

Życzę smacznego i zapraszam do zapoznania się z innymi przepisami na moim profilu w serwisie smaker.pl :-)



Twoje notatki do przepisu: