

Szynka z wolnowaru

Autor: **Elajla**Przepisów: **100** Ocena: **518**

1-2 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- szynka 300-400g w ikawałku
- pomidory z puszki
- bazyli
- Chili
- 2-3 liście laurowe

Sposób przygotowania:

- 1 W moim przypadku szynka była wcześniej marynowana w solance.

Przełożyć szynkę do wolnowara. Wlać pomidory z puszki. wypłukać puszkę odrobiną wody i dodać do mięsa. doprawić chili i bazylią do smaku. Dodać liście laurowe. Wymieszać.



- 2 Wolnowar ustawić na mały ogień na ok. 8 godzin.



- ③ Po upływie tego czasu wyjąć szynkę i wyrzucić liście laurowe. Szynkę rozdrobnić widelcem. Przełożyć s powrotem do naczynia i wszystko wymieszać.



Twoje notatki do przepisu: