Gotowana szynka

aguchaka

Polecane na: **przystawki i przekąski**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

70 min

1 porcja

Składniki:

- szynka myszka - 1,2 kg
- woda - 3 litr
- musztarda delikatesowa - 3 łyżka
- ziele angielskie - 4 szt.
- sól - 1,5 łyżka
- pieprz - 6 szt.
- papryka mielona - 2 łyżka
- majeranek - 3 łyżka
- liść laurowy - 2 szt.
- rozmaryn - 2 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mięso związać sznurkiem, aby się nie rozlatywało. Włożyć do garnka z wodą, wsypać przyprawy, dodać musztardę. Wszystko zagotować i gotować około 30 minut. Odstawić do ostudzenia, nie wyjmując z zalewy. Po upływie około 12 godzin znów całość zagotować około 30 minut. Odstawić do wystudzenia, wyjąć szynkę, odsączyć.
SMACZNEGO!