

szynka w cieście

Przepis dodany przez użytkownika anka-22

smacznego

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- mąka - 1 kg
- drożdże - 10 g
- niewielka szynka -

Etapy przyrządzania:

1.



Ładny kawałek szynki najpierw starannie myjemy, ścinamy skórę, nacieramy solą i pieprzem, okładamy listkami laurowymi, plastrami cebuli, dodajemy kilka owoców jałowca i zostawiamy na 24 godz, przekręcając szynkę od czasu do czasu Drożdże rozrabiamy z letnią wodą i szklanką mąki – pozostawiamy na noc, rano dosypujemy resztę mąki i wyrabiamy ciasto rękami, aż poczujemy że jest aksamitne – powinno być dość ściśle, tak jak na kluski, rozwałkowujemy nie za cienko, na 1 cm.

Szynkę wyjmujemy z marynaty, osuszamy i oblepiamy ciastem bardzo szczelnie, aby nie było ani jednej szparki, wtedy szynka będzie soczysta.

Pieczemy około 2 godz – najpierw w 200 stopniach, potem zmniejszamy ogień, żeby ciasto się nie spaliło.

Ciasto zdejmujemy, gdy szynka wystygnie, ale można też podać na stół w cieście, przybranym zieleniną czy innymi wielkanocnymi atrybutami.