

Pieczeń z Młodego dzika

Aby przyrządzić pieczeń z dzika na zimno, trzeba mięso – na przykład szynkę – wyżyłować, oczyścić z błon, wybić mocno drewnianą pałką, wymyć i natrzeć solą, tłuczonym zielem angielskim, pieprzem białym i czarnym, goździkami i jałowcem. Całość należy obsypać rozmarynem i kruszonym liściem bobkowym, a następnie zalać wrzącym octem (1 szklanka octu 10 proc. I 6 szklanek wody, 1 łyżka cukru, dobrze jest także dodać szklankę wina) i pozostawić na tydzień tydzień zimnym miejscu, dodatkowo w plastry słoniny lub boczku. Pieczemy w brytfance, polewając masłem. Taka pieczeń będzie znakomicie smakować, gdy pokroimy ją w cienkie plastry i podamy na zimno jak wędlinę. Najlepiej, jeśli szynka będzie za sztuki do 50 kg po wypatroszeniu. Im młodsze, tym lepsze