



Tekst i zdjęcie: **TrinNnity** - Szef Kuchni (1150)
Udziec barani marynowany wędzony
Gorąco polecam :)

na Wielkanoc

Składniki:

- baranina , 9 kg

Sposób przygotowania:

Udźce oczyścić z tłuszczu i zamarynować w taki sam sposób, jak szynkę na surowo. Następnie obsuszać je 3 dni na powietrzu i wędzić tydzień w zimnym dymie, a potem ponownie obsuszać przez 3 dni. Przechowywać w chłodnej, ciemnej, przewiewnej spiżarni lub spichrzu, zakopane w zbożu. Spożywać na zimno lub na gorąco po ugotowaniu.

