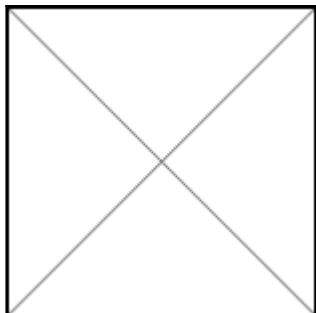




Tekst i zdjęcie: **TrinNnity** - Szef Kuchni (1150)

Baranina marynowana wędzona

Ważne, żeby marynata była dobrze zasolona

Składniki:

- baranina , 7 kg

Sposób przygotowania:

Baraninę (górkę, mostek, karkówkę, łopatkę) zamarynować w taki sam sposób jak udziec, następnie włożyć do żołądka baraniego, starannie oczyszczonego z tłuszczu i zasolonego, ściśło go wypełniając. Żołądek zaszyć, obsuszać 1 dzień na powietrzu i wędzić 10 dni w gęstym zimnym dymie. Po uwędzeniu ponownie obsuszyć i przechowywać w zimnym, przewiewnym ciemnym miejscu. Spożywać po ugotowaniu — na gorąco.

