



Tekst i zdjęcie: **Kaemka** - Srebrny Szef Kuchni (2324)

## **Mięso gotowane**

Delikatne i zdrowe, można jeść na zimno, na ciepło, z sosem, podsmażone, grilować.

**Stopień trudności:** Łatwe

**Sposób przygotowania:** gotowane

**Liczba porcji:** więcej

idealne dla dzieci

### **Składniki:**

- szynka wieprzowa, 1 kg
- boczek , 1 kg
- zimna woda, 2 l
- sól, 0.3 szkl.
- cukier, 1 łyżk.
- majonez, 2 łyżk.
- musztarda, 1 łyżk.
- pieprz czarny, 1 łyżecz.
- ziele angielskie mielone, 5 szt.
- czosnek, 1 łyżecz.
- majeranek, 1 łyżecz.
- tymianek, 1 łyżecz.
- gałka muskatołowa mielona, 1 łyżecz.

### **Sposób przygotowania:**

W dużym garnku zagotować wodę z przyprawami ( 5 ząbków czosnku pokroic na plasterki), majonezem i musztardą, ostudzić. Do zimnej zalewy włożyć mięso i gotować ok 10- 15 min. od zagotowania w zależności od grubości mięsa. ( ja gotuję 3-4 rodzaje na raz: szynkę, boczek, schab, karkówkę). Odstawić na noc, na drugi dzień powtórzyć gotowanie. Ja gotuję dwa razy po 10 min. (W przepisie było raz) Mięso pozostawić w garnku do wystygnięcia. Wyjąć z zalewy i jest gotowe do spożycia. Smacznego

