

Szynka w roli głównej

Jeszcze nie tak dawno dekorowaliśmy choinkę, a już za chwilę będziemy urządzić wielkanocny stół. Trzeba, zatem pomyśleć o zakupie różnych specjałów, nie zapominając o dorodnej szynce z tłuszczkiem.

Szynki wieprzowe wędzone, surowe, gotowane lub pieczone od wieków są chlubą kuchni polskiej, szczególnie honorowe miejsce zajmując na stole wielkanocnym. Można z nich przyrządzić szereg potraw „głównodaniowych”, znakomite farsze, najczęściej jednak podawane są w zestawie zimnych mięs. Niewątpliwie najsmaczniejsza jest szynka z tłuszczkiem – tłuszcz jest bowiem nośnikiem dobrego smaku i aromatu.

Na okoliczność Świąt Wielkanocnych podajmy szynkę, pokrojoną na cienkie plasterki, w zestawieniu z różnymi dodatkami, tworząc ciekawe kompozycje smakowe.

SZYNKA Z KREMEM CHRZANOWYM

SKŁADNIKI:

8 – 10 cienkich plastrów gotowanej szynki, szklanka kwaśnej śmietany kremowej, czubata łyżka tartego chrzanu, sól, mielony biały pieprz, cukier, sok z cytryny, łyżeczka żelatyny, 4 łyżki gorącego mleka, 4 – 5 jajeczek przepiórczych ugotowanych na twardo, do dekoracji: listki rzeżuchy lub natki pietruszki, plastry zielonego ogórka, cząstki pomidora

- Żelatynę moczymy w niewielkiej ilości zimnej wody. Gdy napęcznieje, rozpuszczamy we wrzącym mleku.
- Śmietanę z dodatkiem szczypty soli ubijamy na puszystą masę. Dodajemy chrzan, przyprawy, rozpuszczoną żelatynę, całość delikatnie mieszamy tak długo, aż składniki kremu połączą się.
- Z plastrów szynki formujemy zgrabne rożki, napełniamy je kremem, układamy na okrągłej paterze lub półmisku wąską częścią do środka. Odstawiamy do lodówki, by krem stężał.
- Podajemy przybierając połówkami jajeczek przepiórczych, cząstkami pomidora i zieleniną.

RULONIKI Z MASĄ Z AWOKADO

SKŁADNIKI:

10 plastrów szynki gotowanej, 5 jajek ugotowanych na twardo, niezbyt duży owoc awokado, czerwona cebula średniej wielkości, czubata łyżka majonezu, łyżka soku z cytryny, łyżka startego sera żółtego, sól, pieprz, zielenina do dekoracji

- Ugotowane jajka obieramy ze skorupki, kroimy wzdłuż na połowę, wyjmujemy żółtka i rozcieramy je z mięszem awokado, serem, drobno posiekaną cebulą. Gdy masa będzie jednolita i puszysta dodajemy majonez, doprawiamy solą i pieprzem (powinna być dość pikantna).
- Masą napełniamy białka jajek. Każdą połówkę owijamy plasterkiem szynki, układamy na przybranym liściem jarmużu lub sałaty półmisku.

SZYNKA Z SOSEM CUMBERLAND

SKŁADNIKI:

12 plastrów gotowanej szynki, 3 średniej wielkości banany, 2 łyżki delikatnej musztardy

Sos:

$\frac{3}{4}$ szklanki naturalnej galaretki z porzeczek, 2 czubate łyżki tartego chrzanu, sok z $\frac{1}{2}$ cytryny, 3 łyżeczki koniaku, sól, cukier, świeżo mielony biały pieprz, do dekoracji: kuleczki ciemnych winogron, listki szalwi

- Plastry szynki smarujemy cienką warstwą musztardy, w każdy zawijamy ćwiartkę banana, tworząc zgrabny rożek. Układamy na okrągłym półmisku węższym końcem do środka.
- Przyrządzamy sos: galaretkę rozcieramy drewnianą pałką, dodajemy chrzan, koniak, sok z cytryny, gdy trzeba, doprawiamy do smaku solą, pieprzem i szczyptą cukru.
- Sosem zalewamy porcje szynki, rozpoczynając od środka półmiska.

Podajemy udekorowane połówkami winogron i listkami szalwi zaraz po przyrządzeniu.



Romana Chojnacka
Studium Wiejskiego Gospodarstwa Domowego
Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu