

Húsvéti sonka

Hozzávalók:

- 2 kg szívsonka, kötözött sonka, füstölt lapocka vagy paraszt sonka
- 2 fej vöröshagyma
- 2 fej fokhagyma
- egész színes bors
- babérlevél

Elkészítése:

A sonkát megmossuk, beáztatjuk egy éjszakára vagy egy fél napra (legalább 12 órán keresztül).

Ezt követően hideg vízbe feltesszük főni. Hozzáadjuk az egész vöröshagymát, a fokhagymát, a babérlevelet és egész borsot, és gyöngyöző forrással takaréklángon 4-5 órán keresztül, háromnegyed készületségűre főzzük. A lében hagyjuk kihűlni.

Mikor kihűlt, konyharuhába vagy folpackba csomagoljuk, majd hűtőben pihentetjük 4-5 órán át.

Tálalás előtt szeleteljük.

Séfünk tippje: A sonka főzőlévében megmosott tyúktojást vagy fürjtojást is főzhetünk.