

2 kg szynki
200 ml sosu sojowego
120 ml wody
3 łyżki białego wytrawnego wina
3 łyżki miodu
½ łyżki sosu hoi-sin
6 jajek kurzych ugotowanych na twardo
i obranych
12 jajek przepiórczych ugotowanych na
twardo i obranych
3 łyżki oleju do smażenia
szczypiorek i rzodkiewki do przybrania

szynka z jajkami

PORCJA DLA 6-8 OSÓB
PRZYGOTOWANIE 20 MIN.
GOTOWANIE 2 GODZ. 30 MIN.

1. Mięso umyć i osuszyć. Na głębokiej patelni rozgrzać olej i smażyć szynkę z obu stron przez 5 minut, aż nabierze jasnobrązowego koloru. Wyjąć i dobrze osuszyć z tłuszczu.

2. W garnku wymieszać sos sojowy, wodę, miód, wino i sos hoi-sin. Włożyć szynkę do garnka i obracać tak, aby cała pokryła się sosem. Zagotować, przykryć i dusić na małym ogniu przez 2 godziny. Obracać szynkę od czasu do czasu i dolać trochę gorącej wody, jeżeli sos zgęstnieje. Ugotować szynkę, wyjąć i ostudzić.

3. Sos z ugotowanej szynki wlać do płaskiego garnka, włożyć ugotowane i obrane jajka. Dusić przez 20-30 minut, aby nabrały brązowego koloru.

4. Wyłożyć szynkę na półmisek, przybrać jajkami, szczypiorkiem i rzodkiewkami. Podawać na zimno.