



## SZYŃKA ŚWIĄTECZNA Z KOPYTKAMI I ŻURAWINĄ

### SKŁADNIKI:

1 opakowanie Szyńki świątecznej Sokolów

#### *Kopytka:*

1 kg ziemniaków  
1-1,5 szklanki mąki pszennej + odrobina do  
podsypywania blatu  
3 czubate łyżki mąki ziemniaczanej  
szczypta soli  
olej do smażenia

#### *Żurawina do mięsa:*

600 g mrożonej żurawiny  
1/2 szklanki cukru trzcinowego

#### *Sos winny:*

350 ml czerwonego półwytrawnego wina  
150 ml bulionu warzywnego  
3 łyżki miodu  
1 kawałek laski cynamonu  
2 łyżki mąki (pszennej lub ryżowej)  
1 łyżka masła lub margaryny bezmlecznej  
sól i pieprz

---

### PRZYGOTOWANIE:

1. Przygotować szynkę: mięso wyjąć z opakowania i ułożyć na blasze do pieczenia. Wstawić do piekarnika rozgrzanego do temp. 100°C i piec 90 minut. Następnie szynkę wyjąć, rozciąć osłonkę, zdjąć siatkę i przełożyć do naczynia żaroodpornego. Posypać mieszanką przypraw, która znajduje się w saszetce wewnątrz pudełka, i wstawić ponownie do piekarnika, tym razem rozgrzanego do temp. 200°C. Piec przez 15 minut. Wyjąć i pokroić w plasty.

## SZYNKA ŚWIĄTECZNA Z KOPYTKAMI I ŻURAWINĄ

2. Przyrządzić kopytka: ziemniaki obrać, ugotować, ostudzić i przecisnąć przez praszkę lub maszynkę. Można je też upiec w piekarniku lub ugotować w mundurkach. Ziemniaki połączyć z mąką ziemniaczaną oraz pszenną i szybko wyrobić ciasto. Odrywać porcje ciasta, formować wałki i nożem odcinać kopytka o długości ok. 3 cm. Jeśli ciasto się lepi, blat podsypać dodatkowo mąką. Kopytka ugotować w osolonej wodzie (od momentu wypłynięcia podgrzewać jeszcze przez 2 minuty). Wyjąć za pomocą łyżką cedzakową. Przed podaniem można je podsmażyć na oleju.
3. Przygotować żurawinę: owoce wrzucić do garnka. Dodać cukier i pół szklanki wody. Gotować przez 15 minut na małym ogniu, często mieszając, aż nadmiar wody odparuje i owoce zmiękną. Ostudzić i przełożyć do słoika.
4. Zrobić sos winny: na patelni rozgrzać tłuszcz. Dodać mąkę i dokładnie wymieszać tak, by masa nie miała żadnych grudek. Podgrzewać przez chwilę. Dodać bulion, wino, przyprawy i miód. Gotować, często mieszając. Sos będzie gotowy, gdy zgęstnieje i lekko się zredukuje.
5. Na talerzach ułożyć po dwa plastry szynki i kopytka. Podawać z żurawiną i sosem winnym.