

# Pieczona szynka:

Autor: **helenapon**Przepisów: **502** Ocena: **4780**

3-4 os.



&gt; 60 min



łatwe



przystępne



## Składniki:

- 1,5 kg surowej szynki (w jednym kawałku)
- 3 łyżki smalcu
- 1 szklanka bulionu lub rosołu
- Marynata:
  - 1 łyżka przyprawy podlaskiej do mięs pieczonych
  - 5 łyżek oleju
  - 5 łyżeczek musztardy miodowej
  - 1,5 łyżki soli
  - 1 płaska łyżka świeżo mielonego pieprzu prawdziwego
  - 1 płaska łyżka wędzonej papryki

## Sposób przygotowania:

1

Wszystkie przyprawy dokładnie ze sobą wymieszać. Natrzeć mięso.

Długim patyczkiem do szaszłyków nakłuć mięso aby przyprawy mogły wnikać głębiej.

Obwiązać sznurkiem lub włożyć do specjalnej siatki. Odstawić do lodówki na całą noc.

Następnego dnia zrumienić szynkę na smalcu z obu stron.

Przełożyć do naczynia żaroodpornego, podlać tłuszczem z patelni.

Wstawić do nagrzanego do 200 stopni piekarnika i piec 25 minut.

Po tym czasie zmniejszyć temperaturę do 180 stopni, podlać bulionem lub rosołem i piec pod przykryciem jeszcze godzinę.

Od czasu do czasu polewać szynkę wytworzonym sosem.

## Twoje notatki do przepisu: