

Świąteczna szynka



Autor: **anioływkuchni**
Przepisów: **211** Ocena: **4092**

   
> 6 os. > 60 min łatwe przystępne



Składniki:

- 1,5 kg surowej szynki, 13 goździków, 1/2 laski cynamonu, sól,
- Marynata 2 cebule, 3 ziarenka ziela angielskiego, 3 listki laurowe, 0,7 l czerwonego wina / u nas słodkiego, ale może też być w

Sposób przygotowania:

- 1 Cebule kroimy w plastry i zalewamy winem. Dodajemy przyprawy. Szynkę nacieramy solą, przekładamy do naczynia i zalewamy marynatą. Odkładamy na 2 dni do lodówki. Po tym czasie szynkę wyciągamy, osuszamy. Szpikujemy goździkami i pokruszonym cynamonem. Wkładamy do brytfanki i polewamy marynatą. Pieczemy pod przykryciem około 1,5 godz. w temperaturze 180 stopni. W czasie pieczenia polewamy szynkę wytworzonym sosem.

Twoje notatki do przepisu: