

# Szynka myszka pieczona



Autor: **Obserwator**  
Przepisów: **963** Ocena: **18190**



3-4 os.



> 60 min



łatwe



przystępne



## Składniki:

- 1 kg szynki myszki
- Marynata : 4 łyżki piwa
- 2 łyżki miodu
- 1 łyżeczka cynamonu
- 1 łyżeczka kolendry
- kilka ziaren ziela angielskiego
- całe goździki

## Sposób przygotowania:

- 1 Marynata : piwo, miód, cynamon, kolendrę, kilka ziaren ziela angielskiego utartego grubo w moździerzu wymieszałem.  
Zapeklowaną szynkę posmarowałem przygotowaną marynatą . Wstawiłem do lodówki na dobę.  
Tak przygotowaną szynkę obwiązałem sznurkiem spożywczym. Powbiłałem goździki ( ilość zależy od indywidualnych upodobań, można pominąć ). Podlałem kilkoma łyżkami piwa.  
Wstawiłem do piekarnika rozgrzanego do 180 stopni C , piekłem pod przykryciem ok. godzinę plus 35 minut na zrumienienie ( bez przykrycia ).

## Twoje notatki do przepisu: