

Szynka pieczona



Autor: **Miodipieprz**
Przepisów: 7 Ocena: 465



> 6 os. > 60 min Średnie przystępne



Składniki:

- 1,5-2 kg ładnie wykrojonej szynki wieprzowej
- 1 łyżka majeranku
- 1 łyżka lubczyku
- 1 łyżka papryki słodkiej
- 2 ząbki czosnku
- 1 łyżeczka soli
- 1 łyżeczka pieprzu ziołowego
- szczypta papryki ostrej
- szczypta pieprzu czarnego
- 3 łyżki oleju
- 2 łyżki octu balsamicznego

Sposób przygotowania:

- 1 ząbki czosnku obieramy z łupin, miażdżymy(nożem lub w prasce) i wkładamy do sporej miski razem z pozostałymi składnikami marynaty całość mieszamy.



- 2 ząbki czosnku obieramy z łupin, miażdżymy(nożem lub w prasce) i wkładamy do sporej miski razem z pozostałymi składnikami marynaty całość mieszamy.
- 3). Brytfankę smarujemy tłuszczem,(smalcem lub ostatecznie olejem) wkładamy do niej zamarynowaną szynkę i całość na pół godziny, bez przykrywki przekładamy do piekarnika nagrzanego 220 stopni. Następnie nakrywamy brytfankę pokrywką i zmniejszamy temperaturę

do 175 stopni, piekąc szynkę dalsze 70 minut.

- 4 Po tym czasie wyłączamy piekarnik zostawiając mięso w zamkniętym piekarniku jeszcze na dalsze 30 minut (dzięki temu pieczeń będzie bardziej soczysta) . Podajemy na gorąco do obiadu lub na zimno.

Twoje notatki do przepisu: