

# Szynka pieczona



Autor: **ulasalog**

Przepisów: **47** Ocena: **449**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- szynka wieprzowa 1 kg
- Papryka cayenne 1 łyżeczka
- Sól 1 łyżeczka
- Pieprz 0,5 łyżeczki
- Czosnek granulowany 1 łyżeczka
- Bazylia
- siatka wędliniarska
- torba lub rękaw do pieczenia
- Olej roślinny 2-3 łyżki

## Sposób przygotowania:

- 1 Szynkę umyć, wykroić to co nam się nie podoba, jeśli potrzeba. Olej wymieszać z przyprawami i natrzeć szynkę. Ułożyć mięso ciasno w siatce wędliniarskiej (choć jeśli jej nie macie, to myślę, że można zrezygnować, tylko szynka nie będzie miała ładnego kształtu) i zostawić w lodówce najlepiej na noc.



- 2 Szynkę włożyć do rękawa lub torby do pieczenia, zawiązać i włożyć do piekarnika nagrzanego do 180 stopni na 1 godzinę. Po upływie tego czasu wyłączyć piekarnik, ale zostawić w nim ją aż do ostygnięcia. Kiedy szynka będzie zupełnie zimna, dopiero nadaje się do krojenia (ja zostawiłam ją jeszcze w torbie w lodówce na kolejną noc już po upieczeniu, żeby wpiła z powrotem trochę swoich soków i była wilgotniejsza, ale nie jest to konieczne).



Twoje notatki do przepisu: