

# Szynka pieczona.



Autor: **balbinka568**  
Przepisów: **184** Ocena: **2972**

     
> 6 os. > 60 min łatwe przystępne



## Składniki:

- -Szynka - 1,5 kg
- -Czosnek - 6 ząbków
- -Ziele angielskie - 3 ziarenka
- -Owoc jałowca - 3 ziarenka
- -Liść laurowy - 3 szt
- -Olej - 2 łyżki
- -Papryka ostra -1 łyżeczka
- -Sól 0,5 łyżeczki
- -Majeranek - 1 łyżka

## Sposób przygotowania:

- 1 Szynkę umyć i dobrze natrzeć drobno posiekanym czosnkiem.  
Zawinąć w folię spożywczą przezroczystą i włożyć do lodówki na 24 godziny.
- 2 Po 24 godzinach.  
Paprykę, sól i majeranek rozmieszać w oleju i natrzeć mięso.  
Szynkę włożyć do naczynia żaroodpornego dodać ziele angielskie, owoce jałowca i liście laurowe.  
Piec w nagrzanym piekarniku do 180 stopni przez około 2 godziny.

## Twoje notatki do przepisu: