

# Szynka pieczona w pomidorach



Autor: **WanilioweImprowizacje**  
Przepisów: **494** Ocena: **3979**



5-6 os.



> 60 min



łatwe



przystępne



## Składniki:

- szynka wieprzowa o wadze ok. 1,5kg
- ok. 1 łyżeczka soli
- 0,5 łyżeczki ostrej papryki w proszku
- 1 łyżeczka przyprawy do mięsa wieprzowego
- 1 łyżeczka majeranku
- 2 łyżki sosu sojowego
- 2 łyżki oleju
- 3 zębki czosnku
- 1 cebula
- 1 marchewka
- kilka pomidorków koktajlowych
- ok. 150ml przecieru pomidorowego z kartonu

## Sposób przygotowania:

- 1 Szynkę wieprzową surową umyłam i osuszyłam ręcznikiem papierowym. Ułożyłam ją w naczyniu żaroodpornym i natarłam z obu stron solą, papryką ostrą, przyprawą do mięsa i roztartym majerankiem. Wierzch mięsa polałam dodatkowo sosem sojowym i olejem pozwalając im swobodnie spłynąć. Czosnek obrałam i pokroiłam na plasterki. Ułożyłam je na wierzchu mięsa. Naczynie z mięsem przykryłam i odstawiłam na całą noc do lodówki. Następnego dnia rano wyciągnęłam mięso. Cebulę obrałam i pokroiłam w piórka. Marchewkę obrałam i pokroiłam w plasterki i półplasterki. Pomidorki koktajlowe przekroiłam na półowki. Warzywa rozsypałam dookoła mięsa i polałam je przecierem pomidorowym. Trochę je przemieszałam z sosem. Naczynie przykryłam folią aluminiową i wstawiłam do piekarnika. Mięso piekłam ok. 1,5 godziny w temp. 180 stopni. Ok. 20 minut przed końcem pieczenia odkryłam folię i przypiekałam lepiej wierzch mięsa. Po upieczeniu mięso pozostawiłam w piekarniku na ok. 15-20 minut by odpoczęło, a następnie z mięsa odkroiłam kilka grubszych plastrów do podania na gorąco na obiad. Powstałym z pieczenia sosem z warzywami polałam ugotowane ziemniaki. Resztę mięsa przykryłam i wstawiłam z powrotem do piekarnika by stygło. Gdy wystygło wyjęłam je z sosu i owinęłam folią aluminiową i schłodziłam w lodówce. Tę część mięsa wykorzystaliśmy jako wędlinę do chleba.

## Twoje notatki do przepisu: