

# Szynka pieczona w rękawie

Autor: **Steve**Przepisów: **510** Ocena: **5535**

5-6 os.



&gt; 60 min



łatwe



przystępne



## Składniki:

- szynka wieprzowa 1000g
- czosnek staropolski 1/2 łyżeczki
- kurkuma mielona 1/2 łyżeczki
- zioła prowansalskie 1/2 łyżeczki
- sól morską 1 łyżeczka
- ocet balsamiczny 1 łyżka
- oliwa z oliwek 3-4 łyżki

## Sposób przygotowania:

- 1 Wszystkie składniki (oprócz mięsa) wymieszać w większej misce. Następnie umyte i osuszone mięso kilka razy obtoczyć w marynacie i schować do lodówki na kilka godzin. Potem mięso przełożyć do rękawa, ułożyć np. w naczyniu żaroodpornym i piec w temp. 190 stopni przez ok. 90 min. Pod koniec pieczenia rękaw można rozciąć, by mięso nieco się przyrumieniło.



Twoje notatki do przepisu: