

szynka pieczona w rozmarynie



Autor: **anetas197601**
Przepisów: **255** Ocena: **8514**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- 1,3 kg szynki wieprzowej
- 5 ząbków czosnku
- pęczek rozmarynu
- 1/2 l oleju
- sól, pieprz
- liść laurowy, ziele angielskie

Sposób przygotowania:

- 1 Czosnek przecisnąć przez praskę, rozmaryn posiekać. W moździerzu ucierać czosnek z rozmarynem, solą i pieprzem, gdy już utrzemy, mieszać to z olejem. Umytą i osuszoną szynkę nacierać dokładnie mieszanką z rozmarynem. Przyprawioną szynkę przełożyć do miski i zalać resztką oleju z rozmarynem. Miskę przykryć i odstawić na 2-3 dni do lodówki codziennie odwracając szynkę. Szynkę obwiązać sznurkiem lub włożyć w specjalną siatkę. Szynkę przełożyć na blaszkę z rusztem, połączyć marynatą, w której się marynowała. Blaszkę szczelnie zamknąć folią aluminiową, piec w 180 stopni przez 60 minut, po tym czasie zdjąć ostrożnie folię i przyrumienić ją z 2 stron po 30 minut z każdej. Po upieczeniu szynkę z powrotem przykryć folią aluminiową i odstawić ją do wystygnięcia lub podawać na ciepło np. z sosem chrzanowym.
Smacznego



Twoje notatki do przepisu: