

Szynka pieczona z cebula i winem

Autor: **helenapon**Przepisów: **516** Ocena: **4956**

3-4 os.



60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- ok. 60 dag szynki wieprzowej
- sól, pieprz, słodka papryka i granulowany czosnek do smaku
- przyprawa podlaska do mięs wieprzowych
- 4 łyżki oleju
- 2 łyżki smalca
- 2 łyżki musztardy miodowej
- 1/2 szklanki czerwonego, półwytrawnego wina
- 2 średnie cebule

Sposób przygotowania:

- 1 Szynkę pokroić w 2-cm plastry. Nie rozbijać.
W misce wymieszać olej, musztardę i przyprawy. Natrzeć mięso. Zalać resztą marynaty.
Odstawić na godzinę do lodówki.
Na patelni rozgrzać smalec i zrumienić mięso z każdej strony.
Przełożyć do naczynia żaroodpornego razem z wytopionym tłuszczem. Podlać winem.
Na każdym kawałku mięsa ułożyć po łyżce pokrojonej cebuli.
Dusić pod przykryciem około godziny w tem. 180 stopni.
Podałam z odsmażanymi ziemniakami, sałatą ze śmietaną i surówką z marchewki.

Twoje notatki do przepisu: