

# Szynka pieczona z masłem ziołowym

Autor: **WaniliowImprowizacje**Przepisów: **494** Ocena: **3974**

3-4 os.



&gt; 60 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- Szynka wieprzowa surowa o wadze ok. 1,2kg
- płaska łyżka soli do mięsa
- 0,5 łyżeczki czarnego pieprzu mielonego
- 1 łyżeczka przyprawy włoskiej
- płaska łyżeczka papryki słodkiej w proszku
- czubata łyżka masła
- 2 łyżki posiekanego koperku
- 2 łyżki posiekanej natki pietruszki
- 2 łyżki posiekanego szczypiorku
- 3-4 ząbki czosnku
- spora szczypta soli do masła ziołowego

## Sposób przygotowania:

- 1 Szynkę umyłam i osuszyłam ręcznikiem papierowym. Natarłam ją z każdej strony solą, pieprzem, papryką słodką i przyprawą włoską. Oстрыm nożem zrobiłam na wierzchu szynki podłużne nacięcia, dość głębokie. Miękkie masło przełożyłam do miseczki. Dodałam do niego szczypiorek, koperek, natkę pietruszki przeciśnięty przez praskę czosnek. Dodałam jeszcze szczyptę soli i dokładnie wszystko wymieszałam tworząc coś w rodzaju pasty. Tą pastę nałożyłam w przygotowane w mięsie nacięcia, upychając ją jak najgłębiej. Nafaszerowane mięso obwiązałam bawełnianym sznurkiem do mięs i przełożyłam do naczynia żaroodpornego. Naczynie przykryłam folią aluminiową i wstawiłam do piekarnika. Szynkę piekłam ok. godzinę i 15 minut w temperaturze 180 stopni. Po upieczeniu mięso pozostawiłam w piekarniku do wystygnięcia. Gdy wystygło wyjęłam je z powstałego w trakcie pieczenia sosu, zawinęłam w folię aluminiową i schowałam do lodówki, aby się schłodziło. Przed krojeniem zdjęłam sznurek, którym mięso było obwiązane.

## Twoje notatki do przepisu: