

Szynka w marynacie jogurtowej



Autor: **luna76**
Przepisów: **112** Ocena: **2901**

 > 6 os.
  > 60 min
  łatwe
  dostępne



Składniki:

- 1 kg surowej szynki
- Marynata
- 150 ml jogurtu naturalnego
- 1 łyżka kminku
- 1 łyżka curry
- 1 łyżka soku z cytryny
- 3 ząbki czosnku
- 1 płaska łyżeczka brązowego cukru
- 1 łyżka soli
- Pieprz czarny

Sposób przygotowania:

- 1 Szynkę myję, osuszam na ręczniku papierowym i ostrym nożem wycinam białe włókna. Jogurt, kminek, curry i sok z cytryny mieszam, doprawiam solą i pieprzem i dodaje rozgniecione ząbki czosnku. Mięso przekładam do rękawa do pieczenia, zalewam marynatą, dokładnie zawiązuję i wkładam do lodówki na 12 godzin, od czasu do czasu obracając mięso na drugą stronę. Piekarnik nagrzewam do 180°C- 200°C i piekę mięso przez godzinę, trzymając się zasady 1 kg mięsa=1 godzina pieczenia :)



Twoje notatki do przepisu: