

Szynka wieprzowa pieczona w rozmarynie



Autor: **trele-morele**
Przepisów: **49** Ocena: **1400**



5-6 os.



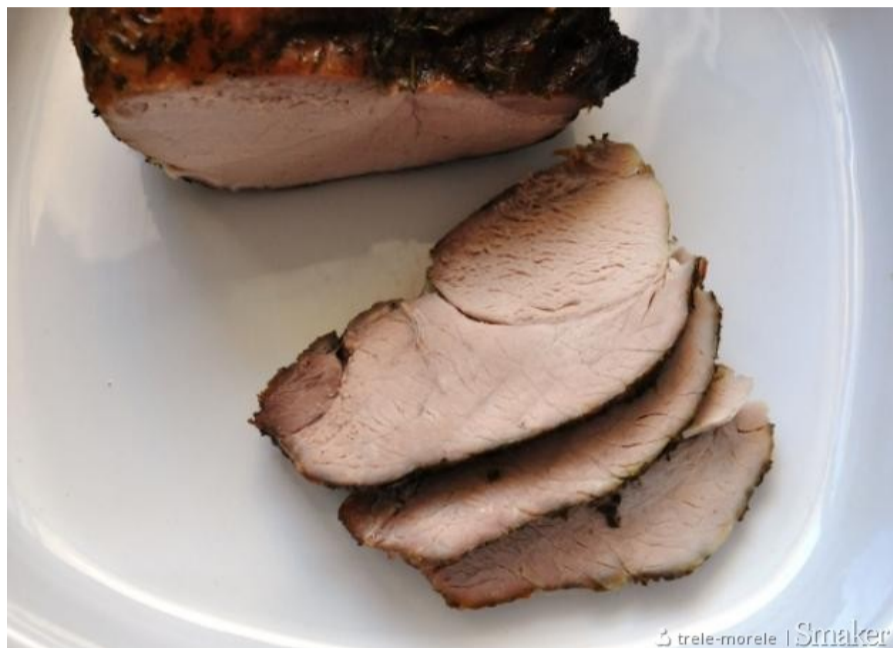
15 min



średnie



przystępne



Składniki:

- na marynatę- u mnie z:, oliwy z oliwek, świeżo mielonego pieprzu, soli morskiej, rozmar
- szynka wieprzowa (moja ważyła około 70 dag)
- sól morska
- pieprz świeżo mielony
- rozmaryn- 6 dużych gałązek
- tymianek- dwie gałązki

Sposób przygotowania:

- 1 Szynkę należy zamarynować dzień wcześniej, zostawiając w marynacie na całą noc. Moja składała się z oliwy z oliwek, świeżo mielonego pieprzu, soli morskiej, rozmarynu (oczywiście), przekrojonych ząbków czosnku i cebuli pokrojonej w pióra. Marynatę warto dokładnie wymieszać (najlepiej rękami), aby cebula i czosnek puściły sok. Czosnek i cebulę usunęłam przed pieczeniem, żeby nie przypaliły się podczas pieczenia.
- 2 Rozmaryn i tymianek poszatkować (najlepiej za pomocą półksiężycy do ziół). Dodać sól, pieprz i wymieszać.
- 3 Na dużej desce rozsypać zioła z przyprawami na płasko i obtoczyć całą szynkę, tworząc coś w rodzaju panierki.
- 4 Na dno naczynia do pieczenia (u mnie ceramiczne bez pokrywki) dodać kilka kropel oliwy z oliwek i rozsmarować po całości, żeby mięso nie przywierało. Piec w temp. 180 st. C. przez około 1h 20min- 30 min. (w zależności od wielkości mięsa- im większy kawałek, tym dłużej należy piec), aż skórka zrobi się brązowa, ale mięso pozostanie soczyste.

Twoje notatki do przepisu: