

## Co na obiad: Szyńka pieczona z sosem chrzanowym wg Piotra Ogińskiego



### DORADCA SMAKU



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

#### Solanka:

woda	3 litry
Sól peklowa drobnoziarnista Prymat	3 opakowania
szynka wieprzowa	3 kilogramy
Liść laurowy suszony Prymat	8 sztuk
Majeranek suszony Prymat	1 łyżka
Goździki całe Prymat	10 sztuk
Czosnek niedźwiedzi suszony Prymat	1 łyżka
Pieprz czarny mielony Prymat	1 łyżeczka
Ziele angielskie całe Prymat	8 sztuk

#### Glazura:

miód	3 łyżeczki
Musztarda chrzanowa Prymat	2 łyżeczki
Gałka muskatołowa cała Prymat	1/4 sztuki
Tymianek suszony Prymat	1 łyżeczka
Czosnek suszony Prymat	1 łyżeczka

#### Sos chrzanowy:

olej	2 łyżeczki
czosnek	2 ząbki

<b>cebula</b>	1 sztuka
<b>masło</b>	50 gramów
<b>Tymianek suszony Prymat</b>	1 łyżeczka
<b>Pieprz czarny Prymat w młynku</b>	do smaku
<b>śmietanka 30%</b>	200 mililitrów
<b>chrzan jabłkowy Smak</b>	1 łyżka

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

### **Peklowanie:**

W przegotowanej wodzie rozpuszczamy sól peklową. Tak przygotowany roztwór nabieramy do strzykawki, po czym nastrzykujemy mięso (ok. 0,4l płynu).

Do reszty solanki dodajemy przyprawy i zanurzamy w niej mięso, dociskając np. talerzykiem, tak by cała szynka była zanurzona, po czym odkładamy ją do lodówki na 5 dni.

### **Parzenie:**

Po tym czasie, zapeklowane mięso parzymy w wodzie o temperaturze 80 stopni, do momentu aż szynka osiągnie w środku temperaturę 72 stopni (mniej więcej 1 godzina parzenia, na kilogram mięsa).

### **Pieczenie:**

Gotową szynkę przekładamy do naczynia żaroodpornego, smarujemy miodem, musztardą, posypujemy tymiankiem, gałką muszkatołową, polewamy olejem i pieczemy w temperaturze 200 stopni przez 15 minut, lub aż będzie ładna i złocista, pamiętając o tym, żeby w trakcie pieczenia szynkę polewać sokami.

### **Sos chrzanowy:**

Jak szynka się piecze, przygotowujemy sos chrzanowy. Do rondelka wlewamy olej, dodajemy czosnek, cebulkę, tymianek oraz pieprz i smażymy ok. 2 minuty. Po tym czasie dodajemy masło, całość zalewamy śmietanką i redukujemy. Gotowy sos doprawiamy chrzanem.

### **Podanie:**

Szynkę kroimy w plastry i podajemy z sosem chrzanowy oraz ziemniakami, lub studzimy, kroimy i podajemy na zimno.

Smacznego!

**Jeśli masz ochotę na więcej pieczonych mięs polecam Ci przepis na pieczeń Wellington.**