

Doradca Smaku XII: Pieczona szynka wieprzowa, odc. 22



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

szynka wieprzowa	1 kg (peklowanej lub surowej)
czosnek	8 ząbków
papryczka ostra	1 szt.
cebula czerwona	1/2 szt.
papryka czerwona	1/4 szt.
papryka żółta	1/4 szt.
papryka zielona	1/4 szt.
cukinia	1/4 szt.
kapusta pak choi	1 szt.
kapary	1 łyżka
olej rzepakowy	1/2 szklanki

Marynata:

Musztarda rosyjska Prymat	2 łyżeczki
miód wielokwiatowy	1 łyżka
olej rzepakowy	1/2 szklanki
Przyprawa do mięs Prymat	2 łyżki
wódka czysta	50 ml

Do smaku:

Zioła kuchni polskiej suszone Prymat
Goździki całe Prymat

Dekoracja:**chrzan jabłkowy Smak****natka pietruszki**

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jeśli dysponujemy surową szynką, najpierw peklujemy ją przez 2 dni w litrze wody z dodatkiem 80 g soli.

6 ząbków czosnku kroimy na pół. W szynce robimy dziurki nożem i wkładamy w nie po połowce czosnku. Podobnie robimy z 8 goździkami.

MARYNATA:

Pół szklanki oleju rzepakowego łączymy z 50 ml czystej wódki, 2 łyżkami przyprawy do mięs, łyżką miodu i 2 łyżeczkami musztardy rosyjskiej, a następnie całość mieszamy.

Szynkę wkładamy do marynaty i mięso marynujemy przez całą noc (może być krócej). Następnie szynkę wkładamy do rękawa i dodajemy pozostałą część marynaty. Pieczemy przez 45-60 minut w temperaturze 180 stopni.

WARZYWA:

2 ząbki czosnku kroimy w plastry, ostrą paprykę siekamy. Kroimy: pół czerwonej cebuli w grubą kostkę, ćwiartkę cukinii w półplasterki i po ćwiartce czerwonej, zielonej i żółtej papryki w spore cząstki. Pak choi przekrawamy na pół wzdłuż. Na patelni rozgrzewamy olej rzepakowy i podsmażamy czosnek, chili i czerwoną cebulę, całość mieszamy. Następnie dodajemy cukinię, paprykę żółtą, czerwoną i zieloną oraz pak choi. Warzywa przyprawiamy mieszanką ziół kuchni polskiej. Dodajemy kapary i smażymy warzywa, aż zmiękną.

Podanie:

Z upieczonej szynki wyjmujemy goździki i kroimy mięso w poprzek włókien na plastry. Na talerzu układamy warzywa, a na nich plastry szynki. Całość polewamy sosem z pieczenia i ozdabiamy łyżką chrzanu jabłkowego oraz świeżą natką pietruszki.