

Pieczona szynka wieprzowa



DAGMARA12



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

surowej, wędzonej szynki wieprzowej	70 dag
cukru	2 łyżki
tłuczonej białej gorczycy Prymat	1 łyżeczka
Goździki całe Prymat	8 szt
słoniny	2 plastry
śmietany 22-procentowej	2 szklanki
groszku mrożonego	1 szklanka
Pieprz czarny mielony Prymat	1 szczypta
sól	1 szczypta

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Przyrządzenie:

Mięso naszpikować goździkami, włożyć do brytfanny, posypać gorczycą zmieszaną z cukrem i piec 2 godz. w piekarniku nagrzanym do temperatury 190°C. Najpierw polewać mięso wodą, a potem wytworzonym sosem. Groszek ugotować w osolonej wodzie, osaczyć i podsmażyć na pokrojonej w kostkę słoninie. Przyprawić solą i pieprzem, dodać śmietaną, wymieszać. Podawać jako dodatek do mięsa wraz z ziemniakami z wody.