

Pieczona szynka wieprzowa



JOANNA137



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

surowa, wędzona szynka wieprzowa	70 dag
cukier	2 łyżki
słonina	2 plastry
śmietana 22-procentowa	1/2 szklanki
groszek mrożony	1 szklanka
sól	--
Pieprz czarny mielony Prymat	--
Goździki całe Prymat	8 sztuk
Gorczyca biała cała Prymat	1 tłuczona

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

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, osączyć i podsmażyć na pokrojonej w kostkę słoninie. Przyprawić solą i pieprzem, dodać śmietanę, wymieszać. Podawać jako dodatek do mięsa wraz z ziemniakami z wody.