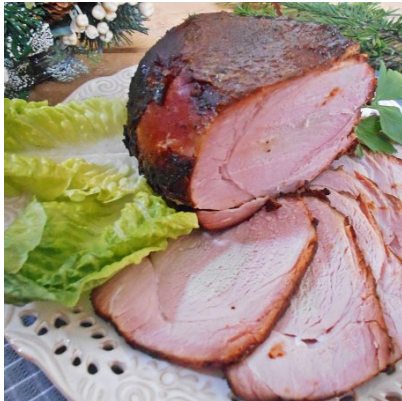


Piernikowa szynka z wędzonymi owocami



BEATRIS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

szynka wieprzowa	ok. 1,2 kg
Przyprawa do piernika ciast i deserów Prymat	2 łyżeczki
Pieprz cytrynowy mielony Prymat	1/2 łyżeczki
Przyprawa do mięs Prymat	2 łyżki
Zioła prowansalskie suszone Prymat	1 lekko czubata łyżka
Czosnek suszony Prymat	1 łyżeczka
miód wielokwiatowy	2 łyżki
ocet balsamiczny	2 łyżki
pasta paprykowa	1 łyżeczka
Cebula suszona Prymat	2 łyżeczki
olej	2 łyżki
Sól peklowa drobnoziarnista Prymat	1 płaska łyżka
owoce	wędzone 10 dkg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Wszystkie przyprawy przesypać do miseczki. Dodać do nich zioła, pastę paprykową, miód, ocet i olej.
- KROK 2 Wszystko bardzo dokładnie wymieszać.
- KROK 3 Szynkę oczyścić z błon, umyć, osuszyć papierowym ręcznikiem, dokładnie pokryć przygotowaną marynatą, przykryć folią spożywczą i odłożyć na 3 dni do lodówki. W trakcie marynowania szynkę odwracać co mniej więcej 12 godzin.

- KROK 4 Po tym czasie szynkę przełożyć do rękawa do pieczenia. Na mięsie rozłożyć wędzone owoce (użyłam mieszanki śliwek, jabłek i gruszek), docisnąć je do mięsa. Rękaw zamknąć.
- KROK 5 Szynkę ułożyć w naczyniu do zapiekania. Piec w 160 stopniach przez ok. 1 godzinę. Po tym czasie szynkę wyjąć z woreczka do naczynia, odwrócić i piec dalej w tej samej temperaturze ok. 1,5 godziny. W tym czasie szynkę często podlewać wytwarzającym się płynem. Upieczoną szynkę podawać na ciepło do obiadu lub po całkowitym ostudzeniu kroić w cieniutkie plastry i podawać do kanapek.