

## SZYNECZKA DOMOWA



**DANUSIA19671**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

#### **marynata**

<b>woda</b>	2 l
<b>czosnek</b>	6 ząbków
<b>Liść laurowy suszony Prymat</b>	3 szt
<b>ziele angielskie</b>	6 ziaren
<b>szynka wieprzowa bez kości</b>	1,5 kg

#### **OBŁOŻENIE MIĘSA**

<b>sól i pieprz</b>	po 1/2 łyżeczki
<b>przyprawa uniwersalna Kucharek</b>	1/2 łyżeczki
<b>Kosteczka granulowanego czosnku</b>	
<b>majeranek</b>	2 łyżki
<b>przyprawa do mięs</b>	1 łyżka
<b>Papryka słodka mielona Prymat</b>	1/2 łyżeczki
<b>Sól peklowa droбноziarnista Prymat</b>	4 łyżki

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wlewamy wodę do garnka, dodajemy składniki marynaty, mieszamy, wkładamy szynkę, i odstawiamy na 24 godz.

Wszystkie przyprawy mieszamy.

Wyjmujemy szynkę z marynaty, osuszamy, obtaczamy mięso w przyprawach i wkładamy szynkę do rękawa do pieczenia.

Piekarnik nagrzewamy do 190 stop.wkładamy szynkę i pieczemy przez godz.

Po godz.pieczenia, wyłączamy piekarnik, rozcinamy rękaw, by szynka się zrumieniła i zostawiamy ją na 20 minut w piekarniku.

