

Szynka na kanapki



BEATRIS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

szynka wieprzowa	1/2 kg
Papryka słodka mielona Prymat	1/2 łyżki
sól do smaku	
olej	3 łyżki
czosnek	3 ząbki
estragon	1/2 łyżki
Zioła prowansalskie suszone Prymat	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 W szynce zrobić dziurki. Włożyć w nie po pół ząbka czosnku. Olej wymieszać z przyprawami i solą. Natrzeć tym mięso i odstawić do lodówki na 3 dni.
- KROK 2 Co 12 godzin szynkę odwrócić.
- KROK 3 Po tym czasie szynkę umieścić w naczyniu do zapiekania, obwiązać nicią (żeby zachowała zwarty kształt) i wstawić do nagrzanego piekarnika.
- KROK 4 Piec w 180 stopniach przez 50 minut. Po tym czasie odwrócić ją i piec jeszcze 15-20 minut. Gotową szynkę kroić w cienkie plastry.