

Szynka nadziewana pomidorowymi jarzynami



SZCZYPTACHILI



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Mięso:

szynka wieprzowa	1.5 kg
Papryka słodka mielona Prymat	2 łyżeczki
Papryka ostra mielona Prymat	2 łyżeczki
Czosnek suszony Prymat	2 łyżeczki
przyprawa uniwersalna	2 łyżeczki
masło 82%	2 łyżeczki

Jarzynty:

marchewki	4 sztuki
korzeń pietruszki	2 sztuki
cebula	1 sztuka
por	1 sztuka
sól	1 łyżeczka
pieprz	1 łyżeczka
koncentrat pomidorowy	200 g
masło klarowane	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Szynka:

- KROK 1 Warzywa obrać, umyć. Marchewki zetrzeć na tarce, cebulę i pora pokroić w kostkę.
Na patelni rozgrzać masło klarowane, smażyć warzywa do miękkości w między czasie
dokładając masło.
- KROK 2 Przyprawić solą i pieprzem, dodać koncentrat, wymieszać.
- KROK 3 Mięso umyć osuszyć, odciąć nadmiar tłuszczu.
Szynek ponacinać do połowy w dość grube plastry, oprószyć z każdej strony
przyprawami.
- KROK 4 Jarzynami napełnić kieszonki szynki.
Miso umieścić w naczyniu żaroodpornym, na wierzchu położyć wiórki masła.
Piec 90 min w piekarniku nagrzanym do 180st.
W między czasie, parokrotnie podlewać mięso wytworzonym podczas pieczenia
sosem.
Podawać np. z młodymi ziemniakami z koperkiem i ulubioną sałatką.