

Szynka pieczona



EMYLKA86



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

szynka	2 kilo
majeranek	2 łyżki
pieprz świeży	2 łyżki
sól	2 łyżki
czosnek ząbki	10 ząbków
nici bawełane	
folia aluminiowa	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Szynkę dobrze myjemy, a potem dobrze osuszamy, następnie formujemy z niej kulke i obwiązujemy ściśle nitką albo wkładamy w gotową siatkę.

Czosnek drobno siekamy, miażdżymy i mieszamy z solą, dodajemy majeranek i pieprz, wszystko dobrze mieszamy i klepujemy w szynkę. Szynkę wkładamy na folię, szczelnie zamykamy i dajemy do lodówki na noc.

Następnego dnia rozgrzewamy piekarnik elektryczny do 240 stopni, kładziemy na spód piekarnika jakąś małą foremkę na ewentualnie spadający z szynki tłuszcz. Gdy piekarnik jest rozgrzany szynkę odwijamy z folii i kładziemy na ruszt/kratkę, bez żadnych naczyń i folii, pieczemy 10 minut, potem obracamy ją i znów 10 minut pieczemy w 240 stopniach, potem zmniejszamy temperaturę do 150 stopni i pieczemy 3 - 4 godziny, zależy od kształtu szynki. Można odkroić w trakcie pieczenia i będziemy wiedzieć czy jest wystarczająco miękka.

smacznego