

## Szynka pieczona



### BARBARA41



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

**szynka bez kości** 1,5 kg

**woda** 2 L

**przyprawy**

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

marynata: 5 ziaren zielenki angielskiej, 2 liście laurowe, 5 ząbków czosnku, 2 litry wody, 4 łyżki soli i w tej marynacie umytą szynkę moczymy w chłodnym miejscu 2 dni. Następnie wcieramy w szynkę 1 łyżkę majeranku, 1 łyżkę veget, 1 łyżkę przypraw do mięs, 1/2 łyżeczki pieprzu, 1/2 łyżeczki soli. Wkładamy do rękawa foliowego i w nagrzanym piekarniku do 190°C pieczemy 1 godzinę.