

Szynka pieczona z pomarańczą nr II, czyli dobrych smaków nigdy dość... :)



MALINKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

szynka wieprzowa	900 g
oliwa orzechowa	1,5 łyżki
miód	1/2 łyżki
Papryka słodka mielona Prymat	1/2 łyżeczki
tymianek	1/2 łyżeczki
Kucharek przyprawa do potraw	1/3 łyżeczki
pomarańcza	2 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Oliwę wymieszać z miodem, papryką, tymiankiem i kucharkiem.
- KROK 2 Umyte i osuszone mięso obtoczyć w "mieszance".
- KROK 3 Przełożyć do naczynia żaroodpornego, przelać pozostałą "mieszankę" i obłożyć ćwiartkami pomarańczy (wcześniej bardzo dokładnie je umyć).
- KROK 4 Piec w temp. 160 stopni przez ok.90-100 min.
- KROK 5 Można podawać z powstałym sosem i świeżymi pomarańczami.
SMACZNEGO!