

## szynka wieprzowa nadziewana czosnkiem



**TERESA18**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>szynka wieprzowa bez kości</b>	1,5 kg
<b>czosnek</b>	10-15 ząbków
<b>sól</b>	
<b>olej</b>	
<b>przyprawa do wieprzowiny Prymat</b>	1 szt

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1 szynkę natrzeć solą i przyprawą, ząbki czosnku obrać, mięso naciąć nożem i włożyć ząbki czosnku w zagłębienia. Całość owinąć kilka razy folią spożywczą i wstawić na noc do lodówki
- KROK 2 tak przygotowane mięso pieczemy 2 godziny w temperaturze 180 stopni
- KROK 3 po upieczeniu zdejmujemy folię, mięso odstawiamy na 15 minut i następnie dzielimy na plastry