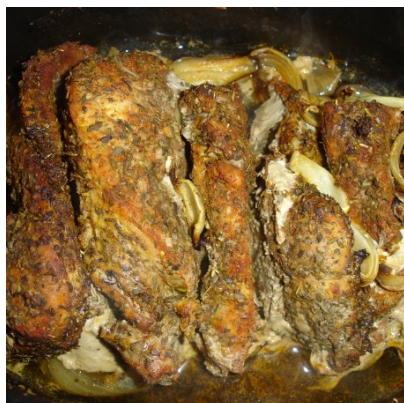


Szynka w przyprawach



CUKIERECZEK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

cebula	2 szt
Majeranek suszony Prymat	2 łyżki
Pieprz czarny mielony Prymat	1 łyżka
Sól czosnkowa jodowana Prymat	1 łyżka
Bazylia suszona Prymat	1 łyżka
tymianek	1 łyżeczka
oregano	1 łyżka
szynka wieprzowa	1.5 kg
papryka czerwona	2-3 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Umytą i osuszoną szynkę, kroimy na średnie plastry i posypujemy wszystkimi wymienionymi w przepisie przyprawami. Mięso wkładamy do rondla, posypujemy pokrojoną cebulą i podlewamy wodą. Wkładamy do rozgrzanego piekarnika, pieczemy w temp. 180 stopni, przez 1 do 1.5 godziny.