

## Pieczona szynka wieprzowa



**DAGMARA12**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>surowej, wędzonej szynki wieprzowej</b>	70 dag
<b>cukru</b>	2 łyżki
<b>tłuczonej białej gorczycy Prymat</b>	1 łyżeczka
<b>Goździki całe Prymat</b>	8 szt
<b>słoniny</b>	2 plastry
<b>śmietany 22-procentowej</b>	2 szklanki
<b>groszku mrożonego</b>	1 szklanka
<b>Pieprz czarny mielony Prymat</b>	1 szczypta
<b>sól</b>	1 szczypta

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Przyrządzenie:

Mięso naszpikować goździkami, włożyć do brytfanny, posypać gorczycą zmieszaną z cukrem i piec 2 godz. w piekarniku nagrzanym do temperatury 190°C. Najpierw polewać mięso wodą, a potem wytworzonym sosem. Groszek ugotować w osolonej wodzie, osaczyć i podsmażyć na pokrojonej w kostkę słoninie. Przyprawić solą i pieprzem, dodać śmietaną, wymieszać. Podawać jako dodatek do mięsa wraz z ziemniakami z wody.