

## Szynka pieczona



**ANECIK1980**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
1H



IŁOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

|                                     |          |
|-------------------------------------|----------|
| <b>szynka wieprzowa bez kości</b>   | 1,5 kg   |
| <b>sól</b>                          |          |
| <b>pieprz</b>                       |          |
| <b>bazylia</b>                      | 3 kostki |
| <b>czosnek</b>                      | 2 kostki |
| <b>Papryka ostra mielona Prymat</b> | 1 kostka |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso umyć, dobrze osuszyć. Kostki kruszymy, mieszamy i nacieramy mięso wraz z pozostałymi przyprawami. Wkładamy do folii do pieczenia, odstawiamy na 48 h do lodówki aż mięso przejdzie ziołami.

Piec w 180 stopniach około 60-70 minut.

Pieczenie w folii zapewni, że mięso będzie wilgotne.