

Szynka



HALINA17



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

surowa szynka	2 kg
cebula	1 sztuka
sól do smaku	
Liść laurowy suszony Prymat	1 sztuka
ziele angielskie	5 zioarenek
Goździki całe Prymat	1 opakowanie
wino czerwone	1 butelka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Robimy marynatę z wina , ziela angielskiego , liścia laurowego i cebuli pokrojonej w talarki.Mięso nacieramy solą , zalewamy marynatą i odstawiamy na dobę.Następnie osączamy , nacinamy kratkę i szpikujemy goździkami.Pieczemy 2 godziny w 180 stopniach polewając sosem wytwarzanym.