Szynka wieprzowa z ,, kurnej chaty „

BABCIAGRAMOLKA

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

1 pełna łyżeczka miodu (najlepiej wrzosowy),1 łyżeczka musztardy lub ¼ łyżeczki mielonej gorczycy

2 łyżki majeranku,1 łyżeczka mielonego jałowca,1 łyżeczka rozmarynu

4 wędzone śliwki,3 ząbki czosnku,4 suszone kapelusze grzybów

marchew	1/2 szt.
cebula	4 szt.
żubrówka	1 łyżka
wieprzowina	1/2 kg (chuda, od szynki)
olej	2 łyżki
piernik	2 łyżki (utarty)
sól	1/2 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Zrobić pastę przyprawową z oleju , miodu , musztardy (lub gorczycy) , zmiażdżonego czosnku , mielonego jałowca , rozmarynu, majeranku , powidełek głogowych , wódki , soli . Natrzeć dobrze mięso .Zostawić przykryte w kamionce lub szklanym pojemniku w lodówce na 48 godzin .Przez ten czas przewracać i wcierać przyprawę w mięso .

Namoczyć Garnek Rzymski na 15 minut . Zetrzeć nadmiar przyprawy z mięsa i ułożyć w garnku .Dorzucić pokrojone w paseczki namoczone śliwki i grzyby , pokrojone w pół plasterki cebule i marchewkę . Podlać ½ szklanki wody .
Wstawić do zimnego piekarnika .
Piekarnik rozgrzać do temperatury 100 * C . Potem podkręcić do 230 * C i piec 2 godziny .
Wyjąc mięso .Sos zlać do garnuszka . Podlać ½ szklanki wody . Dodać piernik i zagotować .