Szynka faszerowana

PAULINA_221

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

cebula biała	1 szt
czosnek	3 ząbki
szpinak	30 dkg
natka pietruszki	30 dkg
jajko	1 szt
parmezan starty	1 łyżka
sól	do smaku
pieprz	do smaku
gałka muszkatałowa	do smaku
ser feta	kostki
oliwa	według uznania
Bułka tarta klasyczna Prymat	1 łyżka
Chili pieprz cayenne mielone Prymat	1 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

W szynce ok1.30 kg wycinamy kieszeń. Siekamy cebulę, czosnek, papryke chili-przesmażamy na oleju ze szpinakiem i natką pietruszki. Wykładamy do miski dodajemy jajko i łyżkę startego parmezanu. Składniki farszu mieszamy, doprawiamy solą, pieprzem i gałką muszkatałową. Dodoajemy ser Feta w kostkach. 1/3 farszu odkładamy, resztą nadziewamy mięso. Kieszeń zapinamy wykałaczkami. Szynkę układamy na brytfannie, polewamy 3 łyżkami oliwy i pieczemy 1.5 godziny w piekarniku o tem. 200` Wczasie pieczenia polewamy szynke powstałym sosem. Do reszty farszu dodajemy łyżkę tartej bułki. Pieczeń wyjmujemy z piekarnika i jej wierzch obkładamy odłożoną częścią farszu, lekko dociskając. Wstawiamy jeszcze na ok 15 minut do piekarnika. Podajemu z ziemniakami