

Pieczona szynka



ILONAALBERTOS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

szynka	1 kg
czosnek	2 zębki
oliwa	5 łyżek
Majeranek suszony Prymat	2 łyżki
cebula	1 plasterek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Szynkę należy natrzeć dokładnie czosnkiem. Z oliwy, soli, pieprzu, majeranku należy przygotować marynatę i dokładnie wysmarować nią szynkę. Odstawić na 2- 3 godziny, żeby mięso nabrało smaku. Po tym czasie szynkę należy przełożyć do naczynia żaroodpornego i posypać posiekaną drobniutko cebulką. Podlać odrobiną wody. Mięso należy piec około 1,5 godziny w piekarniku nagrzanym do 200- 220 stopni.