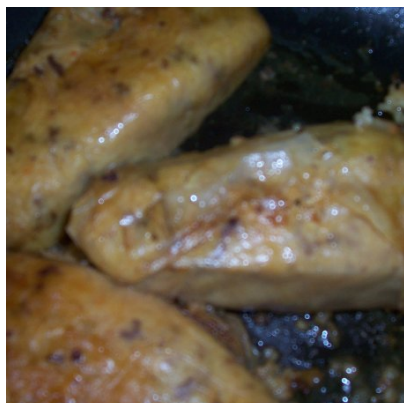


szynka w marynacie



MAMUSIA1



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

surowa szynka wieprzowa	1 kg
butelka czerwonego wina	1 szt.
cebula biała	3 szt.
Liść laurowy suszony Prymat	4 szt.
ziele angielskie	6 szt.
sól	do smaku
Pieprz biały mielony Prymat	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Na marynatę obierz cebule i pokrój w plastry, dodaj wino i przyprawy. Włóż mięs na dobę. Wyjmij mięso z marynaty. Włóż mięso do naczynia żaroodpornego i piecz godzinę podlewając marynatą a potem tworzącym się sosem.