

Szynka imieninowa



BEATA77



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

szynki wieprzowej	3 kg
sol	3 łyżeczki
majeranku	3-4 łyżeczki
Liść laurowy suszony Prymat	4
ziela angielskiego	10 ziaren
pieprzu	10 ziaren
jałowca	4 ziarna

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso opłucz, osusz. Pokrusz liście laurowe, pieprz, pieprz, ziele angielskie i jałowiec zmiążdż, wymieszaj z solą i majerankiem. Szynkę natrzyj mieszaniną soli i ziół oraz czosnkiem (wraz z olejem). Zawiń w folię, włóż do lodówki. Włóż mięso do rękawa foliowego, ułóż na blacie, wstaw do piekarnika nagrzanego do temp. 200 st C. Czas pieczenia ustal na podstawie wagi mięsa (godzina na każdy kilogram). Wyłącz piekarnik, niech szynka ostygnie w rękawie. Przestudzoną wyłóż na półmisek, udekoruj.