

Pieczona szynka z figami



SARENKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

szynki wieprzowej wraz ze słonina (wierzch)	1200 g
swieze, fioletowe figi	10 sztuk
miód płynny	3 łyżki
sok z ok. połowy cytryny	
tłuszcz do smażenia	
woda	1/2 (ciepła, przegotowana)
bulion drobiowy	2 z warzywami
wino białe wytrawne	2 szklanki
cebula biała	1 sztuka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Szynke umyc, osuszyć, (skorę można ponacić). a następnie natrzeć przyprawami ; solą, pieprzem, papryką, estragonem i czosnkiem, odstawić na ok. doba do lodówki. Na patelni rozgrzać tłuszcz i obsmażyć mięso, do lekkiego zżarzenia. Mięso przełożyć do rondla i podlać winem i rosołem, doprawić dobrze do smaku (solą, pieprzem i vegetą), wrzucić obraną i umytą cebulę i dusić na małym ogniu przez ok. 40-60 minut. Na dużej formie do pieczenia, układamy folię, a następnie kładziemy na nią szynkę, którą podlewamy rosołem, w którym wcześniej gotowało się mięso. Piec przez ok. 30 minut w 200 stopniach. Figi umyć, osuszyć i pokroić na ćwiartki. Wyciągnąć formę z szynką i obok mięsa, poukładać figi. Wodę z miodem i cytryną dobrze wymieszać i polać figi oraz mięso. Zapiekać ok. 40-50 minut w 200 stopniach (pieklam 40 minut; można podlewać figi i mięso powstałym sokiem).