

Szynka pieczona w rękawie



MYSZA75



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Lista składników:

mięso wieprzowe	1 i 1/2 kg od szynki
Papryka słodka mielona Prymat	2 łyżeczki
majeranek	1 łyżeczka

Marynata:

woda	1 i 1/2 litra
czosnek	5 sztuk
Liść laurowy suszony Prymat	2 sztuki
ziele angielskie	5 ziaren
Sól peklowa drobnoziarnista Prymat	60 gramów
Owoc jałowca cały Prymat	5 sztuk
cukier	1/2 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Mięso myję i oczyszczam.
- KROK 2 Do garnka wlewam wodę, dodaję wszystkie przyprawy, zagotowuję. Odstawiam z ognia, dodaję sól peklową i mieszam. Zalewę studzę i do chłodnej dodaję czosnek. Do zimnej marynaty wkładam mięso. Przykrywam i wkładam do lodówki na 7 dni. Przełożyłam do naczynia szklanego. Raz dziennie mięso należy przewrócić, żeby się równo peklowało.

- KROK 3 Po tym czasie mięso wyjmuję, osuszam. Szynkę nacieram majerankiem i papryką. Sznurowuję ją białym sznurkiem na około i w poprzek.
- KROK 4 Przekładam do rękawa do pieczenia. Wkładam do piekarnika nagrzanego w brytfannie bez przykrycia, temperatura 180 stopni na 1,5 godziny.
- KROK 5 Piętnaście minut przed końcem nacinam rękaw, żeby szynka się przyrumieniła. Po wyjęciu z piekarnika szynkę odstawiam do ostygnięcia.