

Szynka pieczona



LUNA19



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



IŁOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

szynka surowa	1,5 kg
sól	2 płaskie łyżeczki
rozmaryn	1 łyżeczka
Liść laurowy suszony Prymat	1 listek pokruszony
Ziele angielskie mielone Prymat	szczypta
czosnek	2 ząbki
Majeranek suszony Prymat	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Przyprawy wymieszać z olejem i natrzeć mięso. wstawić do lodówki na ok 3 dni. Raz dziennie obracać.

Szynkę zawinąć w folię aluminiową i piec w temp 220 st ok półtorej godziny, po tym czasie folię aluminiową rozerwać i pozwolić szynce by się ładnie przyrumieniła.. piec jeszcze ok 40 min.