

Pieczeń z Szynki w pieprzu



JOASJA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

szynka wieprzowa	1 kg
sol	1/2 łyżeczki
Pieprz kolorowy ziarnisty Prymat	1 opakowanie
olej	2 łyżki
Pieprz ziołowy mielony Prymat	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Szynkę natrzeć solą. Następnie ponakłuwać w kilkunastu miejscach szpikulcem (lub nożem z ostrym cienkim czubkiem) i w powstałe otworki powcisnąć ziarenka pieprzu, po 2-3 ziarenka na raz. Teraz całą szynkę delikatnie zwilżyć olejem. Ja wylewam go sobie po trochu na dłoń i wklepuję w szynkę.

Następnie w moździerzu rozdrobnić pozostałe ziarenka pieprzu kolorowego, dosypać łyżeczkę pieprzu ziołowego, rozsypać na talerzu i obtoczyć w nim szynkę. Tak przygotowaną można scisnąć nitką lub specjalną siatką lub poprostu wsadzić do rękawa do pieczenia i upiec w temperaturze ok 150-180 stopni przez 1,5 godziny