

Szynka pieczona



SMAK_PL



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

szynka wieprzowa 600 gram

Sól morską jodowaną gruboziarnistą

gałązki rozmarynu kilka

Dodatkowo:

chrzan tarty

Marynata:

oliwa z oliwek 80 mililitrów

czosnek 3 ząbki

biała cebula 2 sztuki

Do smaku:

pieprz czarny mielony

Sól morską jodowaną drobnoziarnistą

rozmaryn suszony

tymianek suszony

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Szynkę opcjonalnie związać sznurkiem w poprzek i wzdłuż, aby nie rozpadła się w trakcie pieczenia. Wszystkie składniki marynaty wymieszać, a następnie obtoczyć w niej szynkę i tak pozostawić na noc.

Szynkę wraz z marynatą przełożyć do naczynia żaroodpornego i piec w temperaturze 180 st. C przez około 1h 30 min. Jeśli mamy większy kawałek szynki czas pieczenia można wydłużyć. Gotowa szynka powinna być brązowa na wierzchu i soczysta w środku.

Idealnie smakuje z Chrzanem tartym Smak.