

Szynka pieczona

Autor: **suri**Przepisów: **64** Ocena: **1493**

> 6 os.



> 60 min



Średnie



przystępne

Składniki:

- szynka wieprzowa, 1,20 -1,50 kg
- MARYNATA :
- ziele angielskie, 10 ziaren
- liście laurowe, 4
- czosnek, 8 -10 ząbków
- sól peklowa, 6 łyżek
- woda, 3 litry

Sposób przygotowania:

- 1 marynata :3 litry wody zagotować,odstawić,dodać przyprawy (ząbki czosnku przekroić na pół),przestudzić.Do chłodnej marynaty włożyć szynkę i odstawić do lodówki na 4 dni(codziennie obracać szynkę w marynacie)
- 2 Po 4 dniach wyjąć szynkę z marynaty,osuszyć i natrzeć przyprawami : (wymieszać razem 1 łyżkę kucharka,1 łyżkę majeranku ,1 łyżeczkę przyprawy do mięsa ,1/2 łyżeczki soli i 1/2 łyżeczki pieprzu)
- 3 Włożyć szynkę w rękaw foliowy,zawiązać i upiec w temp.200 stopni około 1 godziny i 20 minut (przed włożeniem szynki do rękawa można ją obsmażyć na tłuszczu lub przed końcem pieczenia rozciąć rękaw aby szynka nabrała ładnego koloru)

Twoje notatki do przepisu: