

Szynka pieczona w piwie



Autor: **mimiwiki**
Przepisów: **573** Ocena: **16581**



5-6 os. > 60 min łatwe przystępne



Składniki:

- 1 kg szynki wieprzowej
- 3 łyżki musztardy delikatesowej
- 3 łyżki suszonego majeranku
- 2 ząbki czosnku
- 3 łyżki oleju
- 1 łyżka octu balsamicznego
- 1 łyżeczka pieprzu
- 1 łyżka płynnego miodu
- 3/4 szklanki piwa

Sposób przygotowania:

- 1 Szynkę myjemy i usuwamy tłuszcz i żyłki. Wszystkie składniki marynaty (oprócz piwa) mieszamy i zalewamy mięso. W zamkniętym pojemniku wstawiamy na noc do lodówki. Przed pieczeniem przekładamy do rękawa i wlewamy piwo. Wstawiamy zamknięty rękaw do naczynia żaroodpornego lub blaszki i pieczemy przez godzinę w piekarniku nagrzanym do 200 stopni. Następnie rozcinamy rękaw, by mięso się zrumieniło a sos zredukował. Pieczemy jeszcze przez 30 minut.

Domowa szynka gotowa :)

Smacznego :)

Więcej przepisów na blogu [Moje Kuchenne Rewelacje](#) :)



Twoje notatki do przepisu: