

Szynka pieczona w rękawie



Autor: **Erjot**

Przepisów: **489** Ocena: **3464**



3-4 os.



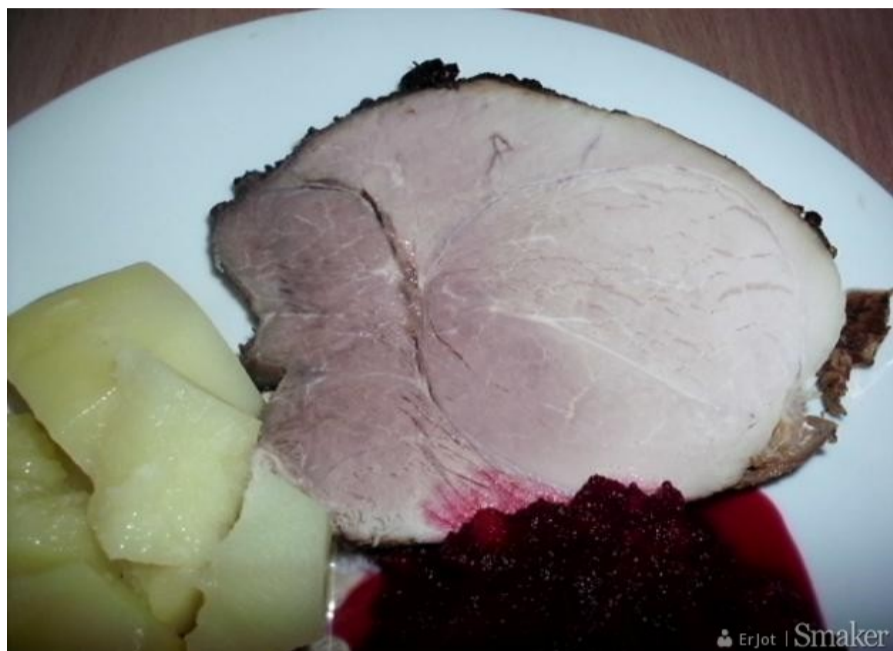
15 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- szynka wieprzowa 1,5 kg
- olej 4 łyżki
- ocet balsamiczny 2 łyżki
- woda 2 łyżki
- czosnek 4 ząbki
- kolendra /ziarna/ 1 łyżka
- jałowiec 4 ziarna
- ziele angielskie 4 ziarna
- majeranek 1 łyżka
- ostra mielona papryka 0,5 łyżeczki
- słodka mielona papryka 1 łyżeczka
- pieprz mielony 0,5 łyżeczki
- curry 1 łyżeczka
- sól 1 łyżeczka

Sposób przygotowania:

- 1 Ziarna jałowca, kolendry i ziela angielskiego rozgniatamy. Do rozgniecionych ziaren dodajemy olej, ocet balsamiczny, wodę i pozostałe przyprawy i dokładnie mieszamy.



- 2 Powstałą marynatą smarujemy dokładnie szynkę i wstawiamy do lodówki na całą noc. Po tym czasie mięso przekładamy do foliowego rękawa wraz z pozostałą w naczyniu marynatą. Staramy się by w rękawie było dużo powietrza - by folia nie przylegała do mięsa.

Szynkę w rękawie przekładamy do naczynia żaroodpornego lub na blaszkę i wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 190-200 stopni C . Pieczemy ok. 110-120min.



Twoje notatki do przepisu: