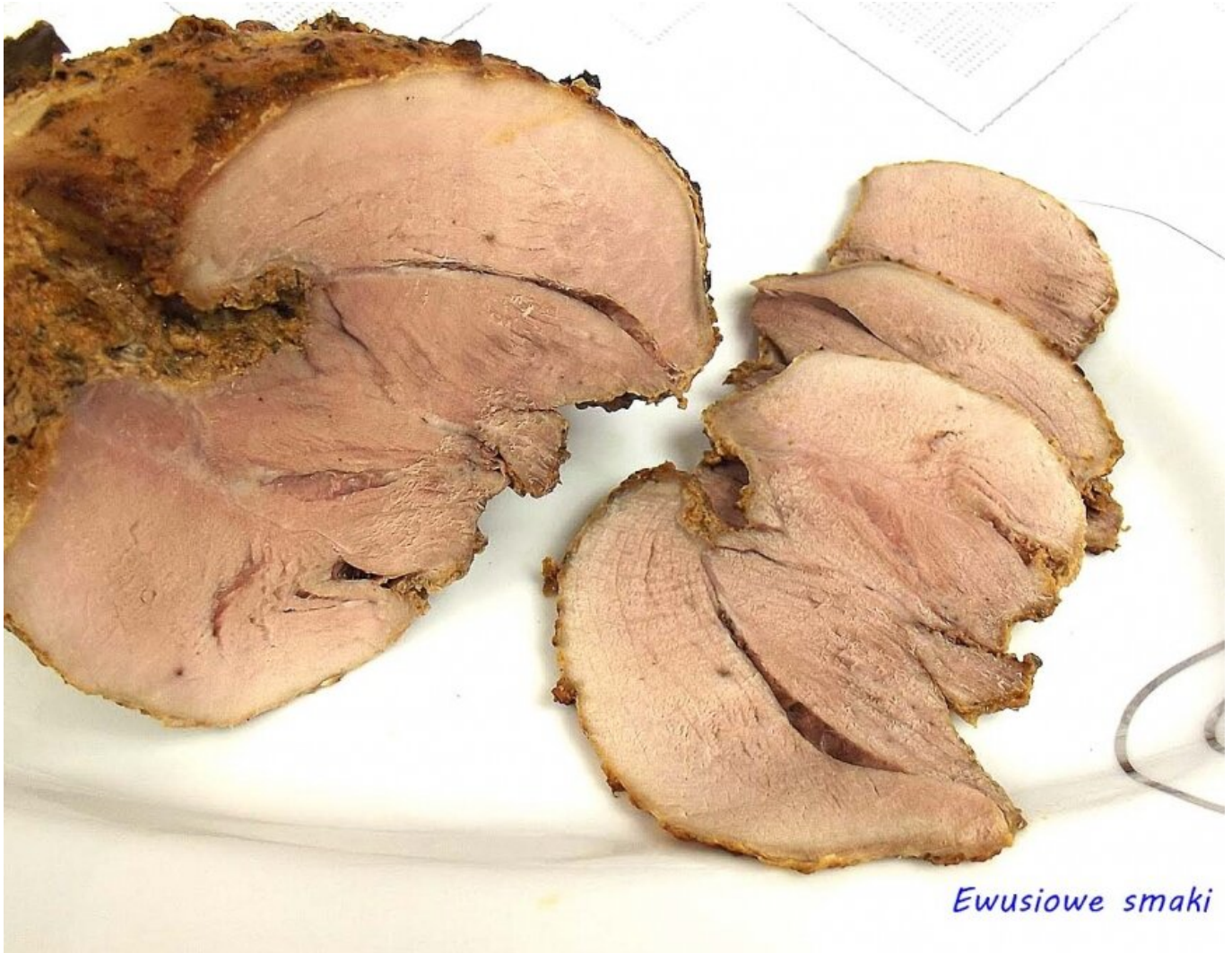


## Domowa szynka pieczona

data aktualizacji: 2019.02.11 autor:



*Ewusiowe smaki*

### **Składniki:**

- 1,1 kg szynki kulki
- 4 łyżki oleju
- 1 łyżeczka soli
- pieprz świeżo mielony
- 2 ząbki czosnku przeciśnięte
- 1/2 łyżeczki ostrej papryki
- 1 łyżka majeranku
- 1 pokruszony liść laurowy
- 2 łyżeczki musztardy
- 1 łyżeczka przyprawy do mięsa

Wszystkie składniki marynaty umieścić w miseczce. Dokładnie wymieszać. Włożyć do niej mięso i dokładnie natrzeć. Przykryć folią spożywczą i wstawić na 24 godziny do lodówki. Można od czasu do czasu przewrócić mięso. Przełożyć do rękawa do pieczenia. Piec około 1,5 godziny w 180 stopniach. Wystudzić i kroić na plastry.

**EWA ŻURAW**

**<http://ewusiowesmaki.blogspot.com/>**

Źródło: <https://skierniewice.eglos.pl/aktualnosci/item/30811-domowa-szynka-pieczona>