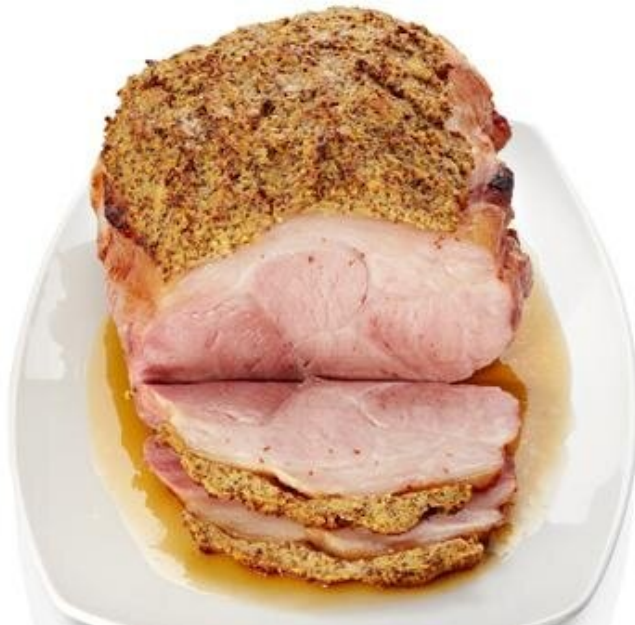


Pieczeń z szynki

data aktualizacji: 2020.12.26 autor: Beata Pierzchała



Składniki:

- szynka wieprzowa kulka ok 1kg
- przyprawa do mięsa wieprzowego
- papryka słodka
- 2 ząbki czosnku
- sól
- pieprz świeżo zmielony
- olej
- 1 liść laurowy
- kilka ziaren ziela angielskiego
- 1 mała marchewka
- 1 mała pietruszka
- 1 mały por
- 1/4 selera
- kilka plasterków boczku (dałam wędzony)

Przygotowanie:

Marynata: 1 łyżeczka przyprawy do dziczyzny, 1 łyżeczka przyprawy do golonki, 1 łyżeczka papryki słodkiej, 2 ząbki czosnku (przeciśnięte przez praskę), 1 łyżeczka łyżeczki soli, 1 łyżeczka pieprzu świeżo zmielonego, 2 łyżki oleju

- Szynkę myjemy, osuszamy ręcznikiem papierowym i nacieramy marynatą

- Odstawiamy do lodówki na 3h
- Po tym czasie ściągamy czosnek aby nam się nie przypalił na patelni
- Szynek obsmażamy delikatnie na złoto z każdej ze strony
- Wkładamy do rękawa wraz z warzywami, liściem laurowym (pokruszonym), zielem angielskim obkładamy szynkę boczkiem
- Pieczemy 2,5h w 150 stopniach

Wskazówki:

Z szynki wydobędzie się sok, powstały sos można polewać szynkę lub zrobić z mąką i śmietaną

Sos do pieczenia: Do garnka wkładamy 2 łyżki masła, rozpuszczamy, dodajemy 1 łyżkę mąki, robimy zasmażkę, na małym ogniu, aż nie będzie smaku surowizny, trzeba wyczuć moment zasmażka nie może zrobić się brązowa, trwa to ok 30-40 sek, podlewamy 3/4 szklanki sosu który powstał podczas pieczenia szynki, mieszamy energicznie, dodajemy śmietaną, ilość w zależności od tego czy sos ma być łagodny czy intensywniejszy. Im więcej śmietany dodamy sos będzie delikatniejszy i bardziej śmietanowy. Wszystko należy wymieszać w miseczce i natrzeć szynkę

Źródło: <https://skierniewice.eglos.pl/aktualnosci/item/37635-pieczen-z-szynki>