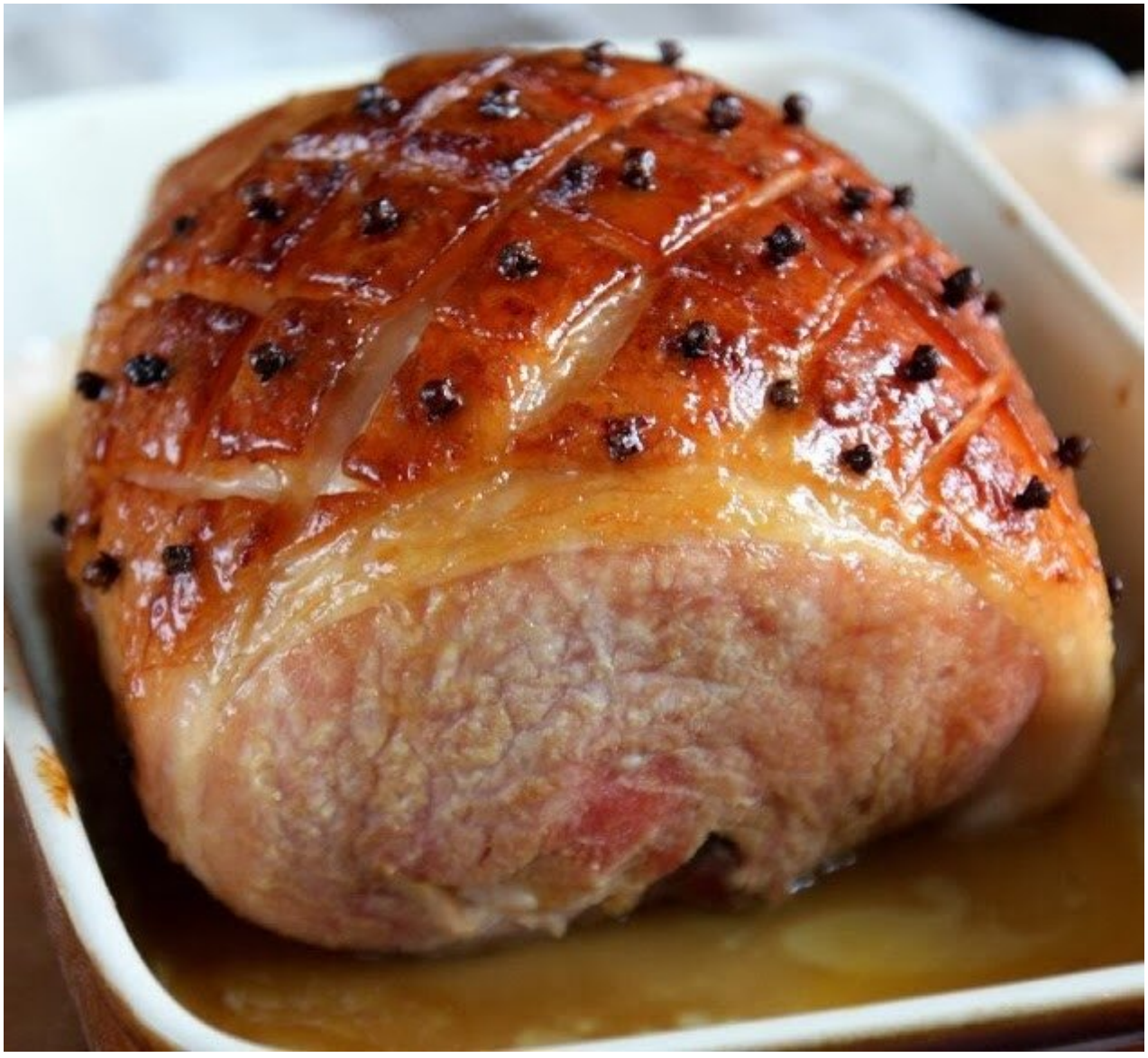
Szynka pieczona

data aktualizacji: 2022.05.29 autor: Redakcja



1 szynka (gammon) ok. 2 - 2,5 kg

1 cebula

1 marchewka

2 listki laurowe

6 ziarenek pieprzu

garść goździków

marynata:

2 łyżki miodu

2 łyżki ostrej angielskiej musztardy

Szynkę wkładamy do rondla z zimną wodą i zagotowujemy. Wyciągamy szynkę, wodę wylewamy i szynkę ponownie zalewamy w rondlu zimną wodą, tym razem dodajemy obraną cebulę, obraną i pokrojoną na kilka kawałków marchewkę, listki laurowe, ziarenka pieprzu. Przykrywamy pokrywką i zagotowujemy. Skręcamy płomień i gotujemy 20 minut na każde pół kilo szynki, czyli w przypadku 2 kilogramowej szynki - 80 minut. Szynkę wyciągamy i odstawiamy na bok by chwilę przestygła. Rozgrzewamy piekarnik do 200 C. Delikatnie zdejmujemy cienką wierzchnią warstwę skóry, by pozostał nam cały tłuszczyk, delikatnie nacinamy tłuszcz nożem w kształt rombów i w każdy taki romb wbijamy goździki. Szynkę układamy na blasze do pieczenia i smarujemy połową marynaty (używając pędzelka). Szynkę wkładamy do piekarnika i pieczemy 10 minut, po tym czasie wyciągamy i smarujemy resztą marynaty, pieczemy kolejne 10-15 minut aż szynka nabierze pięknego rumianego koloru! Wyciągamy, odstawiamy na ok. 15 minut przed pokrojeniem i podaniem. Szynkę serwujemy najlepiej z pieczonymi warzywami, pokrojoną w dosyć cienkie plastry. Świetnie pasuje do niej nasza tradycyjna żurawina :-) Smacznego!

Źródło: https://skierniewice.eglos.pl/aktualnosci/item/37895-szynka-pieczona