



przepisy.pl

Glazurowana szynka z goździkami



 90 minut  8 osób  Łatwe

Składniki:

- szynka wieprzowa surowa - 3 kilogramy
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr** - 1 łyżeczka
- miód - 4 łyżki
- burbon - 50 mililitrów
- goździki - 1 łyżeczka
- włoszczyzna - 1 pęczek
- Liść laurowy z Turcji Knorr** - 3 sztuki
- Ziele angielskie z Meksyku Knorr** - 3 sztuki
- Pieprz czarny z Wietnamu ziarnisty Knorr** - 3 sztuki
- sól - 1 łyżka

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Do dużego garnka włóż oczyszczone i pokrojone warzywa, liść, ziele oraz pieprz. Całość zalej zimną wodą, posól i zagotuj.
2. W miseczce wymieszaj przyprawę Knorr z miodem oraz alkoholem.
3. Mięso umyj i ostrożnie włóż do wywaru. Gotuj na małym ogniu około 3 godzin. W trakcie gotowania odwróć mięso na drugą stronę.
4. Po tym czasie mięso wyjmij z wywaru i włóż do brytfanki. Jego wierzchnią część ponacinaj i polej równomiernie przygotowaną glazurą.
5. W nacięcia na skórze mięsa powtykaj gęsto goździki. Przygotowaną szynkę wstaw do nagrzanego piekarnika i zapiekaj 30 minut w temperaturze 150 stopni. Podawaj jako danie główne lub po wystudzeniu jako wędlinę.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl