



przepisy.pl

Peklowana szynka z sosem grzybowo-żurawinowym



 90 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- szynka wieprzowa - 1.5 kilogramów
- żurawina ze słoika - 100 gramów
- Menu ze smakiem Sos do pieczenia z grzybami Knorr** - 1 opakowanie
- czerwone wino - 50 mililitrów
- miód - 2 łyżeczki
- woda - 2 szklanki

zalewa

- woda - 1 litr
- Liść laurowy z Turcji Knorr** - 2 sztuki
- Ziele angielskie z Meksyku Knorr** - 3 ziarna
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 łyżka
- sól morską - 50 gramów
- natka pietruszki - 1 pęczek
- goździki - 1 łyżeczka

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

Sposób przygotowania:

1. Wszystkie składniki zalewy przelóż do garnka i gotuj około 1 minutę. Następnie wystudź.
2. Przelóż całą szynkę do zalewy i marynuj przez 24 godziny.
3. Mięso przelóż do naczynia żaroodpornego, dodaj szklankę wody i piecz w 130 °C przez 4 godziny.
4. Na końcu posmaruj mięso miodem i zapiekaj w 200 °C, aż zrobi się rumiana skórka. Po upieczeniu odstaw szynkę, aby odpoczęła.
5. Wino zredukuj w rondelku. Dodaj szklankę wody, sos powstały podczas pieczenia oraz żurawinę.
6. Wsyp Sos grzybowy Knorr, dokładnie wymieszaj i gotuj około 5 minut. Upieczoną szynkę podawaj z sosem grzybowo-żurawinowym.

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