



przepisy.pl

Pieczona szynka w sosie cebulowym



 90 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

sos

- olej - 50 mililitrów
- cebula - 1 sztuka
- Esencja do sosu pieczeniowego jasnego Knorr** - 1 sztuka

pieczona szynka

- szynka wieprzowa - 600 gramów
- Przyprawa do mięs Knorr** - 1.5 łyżek
- olej roślinny - 4 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. Mięso natrzyj Przyprawą do mięs, obsmaż na patelni na rozgrzanym oleju.
2. Mięso przełóż na blachę, podlej niepełną szklanką wody, piecz w rozgrzanym do 190°C piekarniku przez około 90 minut.
3. Na tej samej patelni, na której było pieczone mięso, na rozgrzanym tłuszczu podsmaż pokrojoną w piórka cebulę.
4. Dodaj 200 ml zimnej wody. Patelnię zestaw z ognia i dodaj Esencję do sosu pieczeniowego jasnego Knorr, dzięki której sos będzie gęsty i dobrze doprawiony. Całość dokładnie wymieszaj, upewniając się, że esencja zupełnie się rozpuściła. Wszystko razem gotuj dwie minuty. Szynkę podawaj z sosem.

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