



przepisy.pl

# Szynka na chrupko

 90 minut  6 osób  Średnie

## Składniki:

- szynka wieprzowa - 1.5 kilogramów
- Przyprawa do wieprzowiny Knorr** - 3 łyżki
- wędzony boczek - 100 gramów
- piwo - 1 sztuka
- smalec - 2 łyżki
- majeranek - 2 łyżki

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

## Sposób przygotowania:

1. Mięso umyj, dobrze wysusz i dokładnie natrzyj majerankiem i Przyprawą do wieprzowiny Knorr. Następnie odstaw na kilka godzin, aby nabrało aromatu.
2. W brytfannie rozpuść smalec, obsmaż na nim zamarynowane mięso. Piecz w piekarniku do momentu, kiedy skórka zrobi się chrupka (200 stopni C).
3. Boczek pokrój w kostkę i namocz w piwie. Smaruj nim skórę szynki w czasie pieczenia, by nabrała specyficznego aromatu i błyszczącego koloru.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)