



Szynka pieczona świąteczna

przepisy.pl



Składniki:

- szynka wieprzowa - 1.5 kilogramów
- Przyprawa do wieprzowiny Knorr** - 1 opakowanie
- sól peklująca - 3 łyżki
- miód - 3 łyżki
- pomarańcze - 2 sztuki
- zmielone goździki - 4 sztuki

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

 60 minut  6 osób  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Szynkę natrzyj Przyprawą do wieprzowiny Knorr oraz solą peklującą. Przyprawa nada wieprzowinie wyrazistego smaku. Mięso odstaw na dwa dni do lodówki.
2. Po tym czasie mięso obsmaż na patelni i wstaw do nagrzanego do 180°C piekarnika. Piecz pod folią aluminiową przez około 60 minut.
3. Po tym czasie mięso posmaruj z wierzchu miodem z cynamonem i goździkami, otartą skórką z pomarańczy oraz wyciśniętym z nich sokiem. Piecz przez kolejne 30 minut, aż mięso będzie idealnie dopieczone, a miód na powierzchni delikatnie zkarmelizuje się. Tak przygotowana szynka będzie soczysta w środku.

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