



przepisy.pl

## Szynka w miodzie z goździkami



### Składniki:

- szynka wieprzowa - 3 kilogramy
- Przyprawa do wieprzowiny Knorr** - 3 łyżeczki
- goździki - 1 łyżka
- miód - 50 gramów
- sok pomarańczowy - 0.25 litrów
- brandy - 100 mililitrów
- oliwa - 10 mililitrów



90 minut



8 osób



Łatwe

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

### Sposób przygotowania:

1. Szynkę umyj i osusz, następnie za pomocą cienkiego noża lub szpikulca gęsto ponakłuj całą górną powierzchnię mięsa.
2. Natrzyj mięso przyprawą Knorr, a w powstałe szczelinki powbijaj całe goździki.
3. Mięso obsmaż na rozgrzanej oliwie z każdej strony. Sok podgrzej i wymieszaj z miodem oraz brandy.
4. Następnie przełóż szynkę do brytfanki i polej przygotowanym sokiem z pomarańczy. Tak przyrządzone mięso wstaw do nagrzanego do 140° C piekarnika na około 3 godziny. Podczas pieczenia polewaj sokiem znajdującym się wokół mięsa. Szynkę możesz podawać zarówno na ciepło, jak i na zimno.

---

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)