



Szynka w miodzie

przepisy.pl

 45 minut  6 osób  Łatwe

Składniki:

- szynka - 600 gramów
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr** - 1 łyżka
- miód - 6 łyżek
- mąka kukurydziana - 4 łyżki
- jajko - 2 sztuki
- ananas plastry - 3 sztuki
- olej - 5 łyżek

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

Sposób przygotowania:

1. Szynkę pokrój na plastry, a następnie na paski o długości ok. 5 cm.
2. Szynkę obtaczaj w mące i smaż na jasnobrązowo. Odsącz po usmażeniu.
3. Kawałki szynki wyjmij i przełóż do salaterki, po czym udekoruj pokrojonym ananasem. Podawaj jako przystawkę.
4. Do mąki dodaj przyprawę delikat Knorr, jajka i wyrób masę.
5. Miód wymieszaj z 3 łyżkami oleju i podsmaż ciągle mieszając. Gdy miód zbrązowieje dodaj szynkę i smaż, aż pokryje się warstwą karmelu.

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