



przepisy.pl

## Szynka z karmelizowanymi morelami



 90 minut  8 osób  Średnie

### Składniki:

- szynka - 1 kilogram
- Bulion na włośczyźnie Knorr** - 1 sztuka
- morela suszona - 1 opakowanie
- Przyprawa w Mini kostkach Czosnek Knorr** - 1 sztuka
- Delicat przyprawa w płynie do smaku - 2 łyżki
- papryka słodka - 1 łyżka
- Przyprawa w mini kostkach Majeranek Knorr - 1 sztuka
- pieprz mielony - 1 łyżeczka
- olej z pestek winogron - 5 łyżek
- sól - 1 szczypta
- cukier - 2 łyżki

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

### Sposób przygotowania:

1. Przygotować marynatę z 2 łyżek oliwy, Delikatu i przypraw (papryki, pieprzu, soli i mini kostek majeranku i czosnku). Natrzeć dobrze mięso. Przykryć je szczelnie i zostawić na 12 godzin w lodówce.
2. W garnku o grubym dnie (szerokości takiej by po bokach mięsa było po 5 cm luzu, a nad mięsem jeszcze raz tyle wolnego miejsca co mięso zajmuje) rozgrzać resztę oleju i obsmażyć na nim wyjęte z marynaty mięso - tak by było obrumienione ze wszystkich stron.
3. Zalać mięso wodą na ok 5 cm ponad górę mięsa, dołożyć kostkę bulionu warzywnego. Doprowadzić do wrzenia. Zmniejszyć gaz i dusić 1 godzinę kilkakrotnie przewracając. Gdyby poziom wody sięgał niżej niż do ¼ wysokości mięsa dolać ½ szklanki.
4. Gdy mięso będzie już zupełnie miękkie, wyjąć je i ostudzić. Kroić dopiero przestudzone bo może się pokruszyć. Po ostudzeniu pokroić na 8 plastrów.
5. Morele namoczyć na 30 minut. Na patelni zrobić karmel z 3 łyżek cukru. Wrzucić na niego odsączone morele. Zamieszać. Wlać 50 ml ginu i kilka łyżek wody. Wsypać trochę grubo mielonego pieprzu i ½ łyżeczki mielonej papryki. Dusić kilka minut.
6. Sos po wyjęciu mięsa przetrzeć przez sito, zmiksować dokładając połowę moreli z sosem od nich. Doprawić sos na ostro. Podawać mięso polane sosem i obłożone karmelizowanymi morelami.

---

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)