



Szynka z rusztu

przepisy.pl



 90 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- szynka wieprzowa b/k - 1.2 kilogramów
- oliwa - 60 gramów
- cebula - 1 sztuka
- marchewka - 2 sztuki
- majeranek - 1 łyżeczka
- Przyprawa do wieprzowiny Knorr** - 2 łyżeczki
- Sos do pieczeni ciemny Knorr** - 1 sztuka

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

Sposób przygotowania:

1. Czosnek pokroić w cieniutkie plasterki, szynkę nakłuć ostrym, wąskim nożem - naszpikować czosnkiem z obu stron.
2. Z oliwy, przyprawy Knorr i majeranku przygotować marynatę - dokładnie natrzeć mięso. Włożyć do miski, przykryć folią spożywczą i odstawić (najlepiej na kilka godzin).
3. Posolić, obłożyć cebulą i marchewką, podlać odrobiną wody - krótko udusić w szybkowarze (7min. od puszczenia pary).
4. Owinąć folią aluminiową - upiec na grillu, aż mięso będzie miękkie (ok. 45min). Pokroić w plastry, połączyć sosem pieczeniowym. Smacznego!

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