



przepisy.pl

Szynka zapiekana z musztardą i miodem



 90 minut  6 osób  Łatwe

Składniki:

- szynka wędzona - 3 kilogramy
- miód - 3 łyżki
- musztarda - 2 łyżki
- laska cynamonu - 1 sztuka
- brandy - 100 mililitrów
- Imbir z Nigerii Knorr** - 1 szczypta
- Goździki z Indonezji Knorr** - 6 sztuk
- Przyprawa do karkówki Knorr** - 1 opakowanie

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

Sposób przygotowania:

1. Przyprawę do karkówki Knorr wymieszaj z miodem, musztardą, cynamonem oraz imbirem. Dodaj brandy i wymieszaj.
2. Szynkę natrzyj przygotowaną marynatą, ponakłuj szpikulcem, a w szczeliny powtykaj goździki.
3. Mięso włóż do woreczka do pieczenia.
4. Woreczek zepnij spinką i wstaw do nagrzanego do 160 °C piekarnika. Zapiekaj przez około 1,5 godziny.
5. Przed końcem pieczenia woreczek rozetnij od góry i pozwól, aby szynka się zarumieniła. Następnie mięso wyjmij na półmisek i polej powstałym podczas pieczenia sosem.

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