



www.pwkier.pl

Szynka wieprzowa w miodzie i przyprawach korzennych



Na święta Bożego Narodzenia nie może zabraknąć aromatycznej pieczeni. Mamy dla Was wyjątkowy przepis, który przygotował specjalnie dla Was Krzysztof Bielawski.

Krzysztof Bielawski ma na swoim koncie kilka znaczących na naszym rynku gastronomicznym tytułów, m.in. Młody talent 2016 region północny Gault&Millau oraz Kucharz Młody Talent 2015, przyznany przez Poland 100 Best Restaurants.

SKŁADNIKI:

- szynka wieprzowa bez kości
- goździki
- cynamon
- majeranek
- suszone morele

- 1 pomarańcza
- limonka
- jabłka
- żurawina suszona
- miód lipowy
- dynia
- sól
- pieprz
- olej
- czosnek
- tymianek
- chrzan

PRZYGOTOWANIE:

Szynkę wieprzową szpikujemy goździkami, i morelą. Następnie, dokładnie solimy, pieprzymy. Marynujemy w miodzie, majeranku, i odstawiamy na dobę do lodówki. Tak przygotowaną i zamarynowaną szynkę formujemy i smażymy na oleju aby mięso zrumienić.

W naczyniu do pieczenia układamy kawałki obranej i wydrążonej dyni, kawałki jabłka, pomarańcze, żurawinę tymianek, czosnek. Układamy na nich szynkę zalewamy odrobiną wody i pieczemy przez ok, 2 godziny w temperaturze 160 stopni Celsjusza. Po tym czasie układamy na półmisek kawałki owoców, układamy na nich plastry szynki, całość dekorujemy chrzanem i skórą z limonki.

Zobacz film: <https://www.facebook.com/404746873463752/videos/381756513036036>