



Pieczona szynka marynowana w sosie barbecue

Autor: najlepszewkuchni.pl

Pyszna, mięciutka, soczysta, aromatyczna, pieczona szynka, marynowana w sosie barbecue to danie, które możemy podać zarówno na ciepło - w formie lunchu lub obiadu, jak i na zimno - do kanapek

Przygotowanie

Krok 1

Na oleju szklimy pokrojoną w drobną kostkę cebulę. Pomidory obieramy ze skórek, a następnie kroimy w drobną kostkę i dodajemy na patelnię. Dodajemy również przeciśnięty przez praskę czosnek. Razem dusimy ok. 5 minut.

Krok 2

Po tym czasie do pomidorów dodajemy pozostałe składniki sosu. Wszystko razem dusimy następne 10-15 minut. Blendujemy.

Krok 3

Szynkę myjemy, osuszamy i nacieramy przygotowanym sosem. Odstawiamy na noc do lodówki.

Krok 4

Następnego dnia nastawiamy piekarnik na 180 stopni, wyjmujemy szynkę, aby przyjęła temperaturę pokojową, przekładamy razem z sosem do naczynia żaroodpornego i pieczemy pod przykryciem ok. 2,5 godziny w temperaturze 180 stopni.

Danie: **Obiad,**

Osób: **4**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Średnie**

Składniki:

2 kg szynki

800 g pomidorów

1 szklanka przecieru pomidorowego

2 cebule

5 ząbków czosnku

3 łyżki oleju

3 łyżki octu winnego

2 łyżki miodu

2 łyżki cukru

3 łyżki sosu sojowego

2 łyżeczki papryki słodkiej

1 łyżeczka papryki ostrej

½ łyżeczki gałki muskatołowej

¼ łyżeczki cynamonu

½ łyżeczki imbiru

1 łyżeczka chili

1 łyżka musztardy

1 łyżeczka soli

1 łyżeczka pieprzu