



Szynka wieprzowa w brzoskwiniach

Autor: najlepszewkuchni.pl

Szynka wieprzowa z brzoskwiniami sprawdzi się np. podczas romantycznej kolacji we dwoje. To ciekawe i oryginalne danie z pewnością zrobi wrażenie.

Przygotowanie

Krok 1

Szynkę myjemy, osuszamy i kroimy w plastry. Przyprawiamy je solą i pieprzem, po czym obsmażamy lekko na oleju.

Krok 2

Nagrzewamy piekarnik do 170 stopni. Mięso przekładamy do naczynia żaroodpornego. Brzoskwinie obieramy ze skórek, kroimy w kostkę. Do garnuszka wlewamy ½ szklanki wody, dodajemy brzoskwinie i miód, a także sok z 1 cytryny i cynamon. Całość podduszamy ok. 10 minut, lekko rozniatamy widelcem. Brzoskwinie przekładamy do mięsa.

Krok 3

Całość pieczemy pod przykryciem ok. 30 minut w temperaturze 170 stopni.

Danie: **Obiad,**

Osób: **2**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Średnie**

Składniki

- 0,5 kg szynki wieprzowej
- 10 brzoskwiń
- 1 łyżeczka soli
- 1 łyżeczka pieprzu
- 4 łyżki oleju
- 4 łyżki miodu płynnego
- 1 cytryna
- 1 łyżeczka cynamonu
- ½ szklanki wody