



Szynka pieczona z jabłkami i cebulą

Autor: najlepszewkuchni.pl

Idealna zarówno do obiadu, jak i kanapek. Szynka pieczona z jabłkami i cebulą, to klasyka, która nigdy nie wyjdzie z mody. Pasuje zarówno na co dzień, jak i od święta. Uniwersalna, smaczna i prosta w przygotowaniu.

Przygotowanie

Krok 1

Czosnek przeciskamy przez praskę. Mieszmamy go z olejem, pieprzem, solą, papryką, curry i miodem.

Krok 2

Szynkę nacieramy marynatą i odstawiamy na noc do lodówki.

Krok 3

Następnego dnia nastawiamy piekarnik na 180°C, przekładamy szynkę do naczynia żaroodpornego, dodajemy rozmaryn. Dodajemy pokrojone w kostkę jabłka i pokrojoną w piórka cebulę. Całość podlewamy winem.

Krok 4

Pieczemy pod przykryciem ok. 3 godziny w temperaturze 180°C.

Danie: **Obiad,**

Osób: **6**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Średnie**

Składniki:

2 kg szynki wieprzowej

1 kg jabłek

500 g cebuli

3 ząbki czosnku

2 gałązki rozmarynu

1 łyżka pieprzu

1 łyżka soli

1 łyżka słodkiej papryki

1 łyżeczka curry

1 łyżka miodu

4 łyżki oleju

½ szklanki czerwonego wina