



Krucha i bardzo smaczna - doskonała zarówno na ciepło jak i na zimno.

Potrzeba:

1 kawałek surowej szynki wieprzowej ok. 1,2-1,5 kg,

sól (opcjonalnie, bo sól w nadmiarze jest niezdrowa), papryka mielona ostra, czosnek granulowany, majeranek suszony - przypraw musi być sporo,

2 łyżki oleju

{gallery}szynka_wieprzowa{/gallery}

Etapy przygotowania

Mięso opłukać, osuszyć papierowymi ręcznikami. Natrzeć dokładnie olejem, papryką, czosnkiem, majerankiem i ewentualnie solą (dla tych, co solą potrawy). Zawinąć w folię spożywczą i odłożyć do lodówki na noc, a przynajmniej na kilka godzin. Jeśli szynka nie jest zwarta trzeba ją związać sznurkiem (najlepiej sprawdza się kordonek) formując zgrabną, zwartą bryłę. Po wyjęciu z lodówki obsmażyć na patelni z każdej strony (obsmażyć, a nie usmażyć, a więc na patelni trzymać z każdej strony chwilę, czyli zamknąć pory, a mięso ma się zrobić jasnobrązowe).

Obsmażone mięso posmarować z wierzchu olejem i ułożyć na ruszcie w brytfance. Do brytfanki nalać wody na głębokość ok. 1 centymetra. Wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 220 st. C. Po 10 min. obracamy na drugą stronę i pieczemy kolejnych 10 minut. Następnie zmniejszamy temperaturę do 150 st. C i pieczemy 1 godzinę na każdy kilogram (czyli np. szynkę 1,5 kg pieczemy 1,5 godziny). Co 15 minut przewracamy szynkę na ruszcie i polewamy wodą z brytfanki (z czasem będzie to sos wody z tłuszczem). Na koniec zwiększamy temperaturę do 220 st. C i trzymamy szynkę w piekarniku jeszcze ok 15 minut obracając 2-3 razy, aby równomiernie się obrumienia. Sprawdzamy czy jest upieczona nakłuwając cienką szpilką w najgrubszym miejscu aż do środka - jeśli wypływający sok jest przeźroczysty to mięso jest gotowe. Wyjmujemy je i odkładamy na 15 min. przykryte folią aluminiową żeby odpoczęło, ale nie wystygło.

Podajemy pokrojone w grube plastry z dodatkiem pieczonych ziemniaków i surówki albo zostawiamy do całkowitego wystudzenia, najlepiej na noc, a potem, kroimy w plasterki jak wędlinę - dobra jest zarówno na ciepło jak i na zimno. Jeżeli chcemy podać mięso natychmiast, to ziemniaki można piec w tym samym czasie co szynkę. Trzeba je wstawić do piekarnika na ok 45 min.

Wersja dla smakoszy to wcześniejsze zamarynowanie szynki. Do przygotowania marynaty potrzebne są: czosnek (4 ząbki), musztarda (1 łyżka), świeżo zmielony pieprz, papryka ostra (pół łyżeczki), papryka słodka (pół łyżeczki), majeranek, liść laurowy, olej (2 łyżki). Czosnek obrać i posiekać, wszystko zmieszać i obtoczyć w marynacie szynkę. Zostawić na noc w lodówce pod przykryciem z folii spożywczej. Przed obsmażaniem zeskrobać marynatę, a po obsmażeniu znów nałożyć na mięso (np. drewnianą łopatką). Czasy i etapy pieczenia takie jak

powyżej.