

SZYNKA SZPIKOWANA CZOSNKIEM I MIGDAŁAMI



Składniki na 10 porcji:

1,7 kg surowej szynki
10 migdałów
10 – 12 ząbków czosnku
½ pęczka zielonej pietruszki
4 gałązki rozmarynu
5 gałązek tymianku
2 gałązki oregano
3 – 4 łyżki oliwy
sok wyciśnięty z 1 cytryny
¼ szklanki białego wytrawnego wina
½ szklanki bulionu warzywnego
sól, pieprz czarny

Jako dodatek duszona na maśle cukinia z papryką i cebulą.

Przygotowanie:

- 1 – Mięso opłucz pod bieżącą wodą, osusz papierowym ręcznikiem. Natrzyj sokiem z cytryny. Obficie oprósź solą i pieprzem – włóż do lodówki na 2 – 3 godziny.
 - 2 – Czosnek obierz. Migdały włóż na 10 – 15 minut do gorącej wody. Następnie odcedź, osusz i obierz ze skórki. Zioła opłucz. Oderwij igielki z rozmarynu, a pozostałe zioła posiekaj.
 - 3 – Szynkę wyjmij z lodówki. Ostрым nożem o długim i cienkim ostrzu zrób nacięcia w mięsie. W otworki powkładaj czosnek i migdały.
 - 4 – Posiekane zioła wymieszaj z oliwą. Bulion połącz z winem. Szynkę przełóż do brytfanki. Podlej połową bulionu z winem. Na wierzchu równomiernie rozsmaruj ziołową mieszankę. Brytfankę wstaw do piekarnika rozgrzanego do 220°C i piecz przez 10 – 15 minut. Po tym czasie zmniejsz temperaturę do 180°C i piecz jeszcze około godziny. Od czasu do czasu podlewaj mięso pozostałym bulionem z winem.
- Gotową szynkę podawaj na gorąco, z dodatkiem duszonych warzyw.