

Szynka w chrupiącej skórce

Przepis dodany przez użytkownika ds

Wspaniała szynka nie tylko na świąteczne śniadanie.

Czas przygotowania: 180 minut

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: łatwe

Potrzebne składniki:

- Wieprzowina od szynki - 1 1/2 kg
- Tarta bułka - 1/2 szkl.
- Śmietana gęsta - 1/2 szkl.
- Musztarda łagodna - 1/2 szt.
- Jajko - 1 szt.
- Olej - 4 łyżka(i)
- Pęczek pietruszki -
- Sól, pieprz -

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Mięso umyć, osuszyć i natrzeć pieprzem i solą. Obsmażyć z każdej strony na oleju. Dużą brytfannę natrzeć tłuszczem, ułożyć mięso i podlać wodą (pół szklanki). Piec w piekarniku godzinę w temperaturze 200 st C.
- 2.** Pęczek natki drobno posiekać. Bułkę tartą wymieszać z musztardą, jajkiem, śmietaną i pietruszką, solą i pieprzem. Mieszką posmarować pieczeń i zapiekać 30 min. w 180 stopniach.

