

Pieczona szynka marynowana w czosnku

Aromatyczna Szynka Pieczona z Nutą Czosnku

Odkryj sekret idealnie soczystej szynki, która zachwyci Twoich bliskich intensywnym aromatem czosnku i ziół. Nasza pieczona szynka marynowana w czosnku to prawdziwa uczta dla podniebienia – mięso rozpływające się w ustach z wyrazistym, głębokim smakiem.

Dla kogo?

Ta aromatyczna szynka to doskonały wybór dla miłośników klasycznych, domowych smaków. Sprawdzi się zarówno na rodzinnym obiedzie, jak i podczas spotkania z przyjaciółmi. Jej intensywny smak docenią szczególnie osoby lubiące wyraziste, ziołowe nuty w połączeniu z delikatnym mięsem.

Na jaką okazję?

Pieczona szynka z czosnkiem będzie gwiazdą świątecznego stołu, ale równie dobrze sprawdzi się na niedzielny obiad czy uroczystą kolację. To danie, które nadaje wydarzeniu wyjątkowego charakteru, a jednocześnie jest na tyle uniwersalne, że pasuje do wielu okazji.

Czy wiesz, że?

Marynowanie mięsa w czosnku nie tylko nadaje mu wspaniały aromat, ale również pomaga w jego zmiękczeniu. Czosnek zawiera naturalne enzymy, które delikatnie rozbijają włókna mięśniowe, dzięki czemu szynka po upieczeniu jest niezwykle soczysta i miękka.

Dla urozmaicenia

Możesz wzbogacić smak szynki dodając do marynaty świeże zioła – rozmaryn czy tymianek doskonale komponują się z czosnkiem. Jeśli lubisz słodko-słone połączenia, przed końcem pieczenia posmaruj szynkę mieszanką miodu i musztardy, która utworzy apetyczną, karmelizowaną skórę.