

Pieczona szynka w sosie cebulowym

Soczysta Pieczona Szynka w Sosie Cebulowym

Aromatyczna pieczona szynka w sosie cebulowym to prawdziwa uczta dla podniebienia. Mięso natarte przyprawą do mięs, delikatnie obsmażone i upieczone do perfekcji, zachowuje soczystość i kruchość. Aksamitny sos cebulowy, przygotowany na bazie Sosu do pieczenia z cebulką Knorr, doskonale podkreśla smak wieprzowiny, tworząc harmonijne połączenie smaków.

Dla kogo?

Ta pieczona szynka zadowoli zarówno miłośników tradycyjnej kuchni, jak i osoby poszukujące prostych, ale wyrazistych smaków. Danie sprawdzi się idealnie dla rodziny, która ceni sobie domowe, pełnowartościowe posiłki. Dzięki uniwersalnemu charakterowi, potrawa przypadnie do gustu zarówno dorosłym, jak i dzieciom.

Na jaką okazję?

Pieczona szynka w sosie cebulowym to doskonały wybór na niedzielny obiad w gronie rodzinnym. Sprawdzi się również jako główne danie podczas świątecznego przyjęcia czy uroczystej kolacji. Na zimno, pokrojona w cienkie plastry, może stanowić wykwintną przekąskę na spotkaniach towarzyskich lub wędlinę do kanapek.

Czy wiesz, że?

Szynkę możesz z powodzeniem zastąpić łopatką wieprzową lub karczkiem, zachowując ten sam sposób przygotowania. Dodanie

liści laurowych, ziela angielskiego, kminku i majeranku znacząco wzbogaci aromat potrawy. Zmiażdżony czosnek nada mięsu intensywniejszy smak, a podlanie wodą lub bulionem warzywnym podczas pieczenia zapewni soczystość.

Dla urozmaicenia

Eksperymentuj z sosami! Choć przepis sugeruje [sos](#) cebulowy, równie dobrze sprawdzi się sos chrzanowy lub pieczarkowy. Udekoruj potrawę gałązką rozmarynu i pieczonym czosnkiem dla dodatkowego aromatu. Podawaj z zapieczonymi ziemniakami i sałatką Cezar, aby stworzyć kompletny, satysfakcjonujący posiłek.