

Świąteczna szynka w korzennej nucie

Świąteczna Szynka w Korzennej Glazurze

Aromatyczna szynka w korzennej glazurze to prawdziwa uczta dla zmysłów, która wypełni Twój dom świątecznym zapachem. Ta wyjątkowa receptura łączy w sobie słodycz miodu, aromat przypraw korzennych i orzeźwiający smak wiśni, tworząc niepowtarzalny charakter dania.

Dla kogo?

Ta wykwintna szynka idealnie sprawdzi się na stole rodzinnym, gdzie docenią ją zarówno dorośli, jak i dzieci. Jej soczyste wnętrze i chrupiąca, glazurowana skórka zadowolą nawet najbardziej wymagających smakoszy. To danie, które łączy pokolenia przy wspólnym stole.

Na jaką okazję?

Szynka w korzennej glazurze to **doskonały wybór na świąteczny obiad** lub uroczystą kolację. Jej wyjątkowy smak i efektowny wygląd sprawia, że stanie się gwiazdą Bożego Narodzenia, Wielkanocy czy rodzinnych uroczystości. Podana na eleganckim półmisku z dodatkiem wiśni będzie prawdziwą ozdobą stołu.

Czy wiesz o tym?

Marynowanie szynki przez całą noc w mieszance grzańca, goździków i cynamonu to *sekret jej niepowtarzalnego aromatu*. Tradycja łączenia mięsa z przyprawami korzennymi sięga średniowiecza, kiedy to przyprawy były symbolem bogactwa i prestiżu. Glazurowanie miodem nie tylko nadaje słodką nutę,

ale również tworzy apetyczną, błyszczącą skórę.

Dla urozmaicenia

[Sos](#) powstały podczas pieczenia można zagęścić i podać osobno jako dodatek do mięsa. Szynek można również serwować z pieczonymi jabłkami zamiast wiśni lub dodać do marynaty odrobinę whisky dla bardziej wyrazistego smaku. Pozostałości świetnie sprawdzą się jako dodatek do kanapek lub sałatek następnego dnia.