

# Szynka musztardowo-winna z kopytkami

## Szynka musztardowo-winna z kopytkami

Aromatyczna szynka w musztardowo-winnej marynacie z domowymi kopytkami to prawdziwa uczta dla podniebienia. Soczyste mięso, nacięte w charakterystyczną kratkę, nabiera głębi smaku dzięki nocnej kąpieli w winie z dodatkiem ziół i czosnku. Musztardowo-oliwna pasta nadaje szynce apetycznego koloru i intensywnego aromatu podczas pieczenia.

### Dla kogo?

Ta elegancka potrawa zadowoli zarówno miłośników tradycyjnej kuchni, jak i osoby poszukujące nowych doznań kulinarnych. Delikatne kopytka przygotowane z gotowej mieszanki Fix Knorr stanowią doskonałe uzupełnienie soczystej szynki, a winny [sos](#) łączy wszystkie smaki w harmonijną całość.

### Na jaką okazję?

Szynka musztardowo-winna z kopytkami sprawdzi się idealnie jako danie główne na niedzielny obiad rodzinny, ale również zachwyci gości podczas świątecznego przyjęcia. To propozycja, która wprowadzi odświeżający nastrój nawet w zwykły dzień.

### Czy wiesz, że?

Nacięcie szynki w kratkę przed pieczeniem to nie tylko element dekoracyjny – dzięki temu zabiegowi marynata lepiej wnika w mięso, a podczas pieczenia tłuszcz może swobodnie wytapiać się, pozostawiając szynkę soczystą, ale nie tłustą. Dodatkowo, musztarda w połączeniu z winem tworzy naturalną glazurę, która

karmelizuje się podczas pieczenia.

## **Dla urozmaicenia**

Możesz wzbogacić smak kopytków dodając do ciasta odrobinę świeżych ziół – tymianku lub rozmarynu. Do sosu winnego warto dodać łyżeczkę miodu lub konfitury z żurawiny, co nada mu interesującego, słodko-kwaśnego charakteru, doskonale komponującego się z mięsem.