

Szynka pieczona, na kanapki

Domowa Szynka Pieczona – Klasyk w Nowej Odsłonie

Pikantna na zewnątrz, soczysta i delikatna w środku – tak smakuje **domowa szynka pieczona**, którą z łatwością przygotujesz we własnej kuchni. Wystarczy obtoczyć mięso w aromatycznej mieszance oliwy z przyprawami i upiec w piekarniku. Efekt? Wyborne mięso, które zachwyci nawet najbardziej wymagających smakoszy.

Dla kogo?

Pieczona szynka to propozycja dla *miłośników domowych wędlin* i osób ceniących kontrolę nad składnikami. Jest idealnym wyborem dla rodzin z dziećmi oraz wszystkich, którzy preferują naturalne, mniej przetworzone produkty. Bez konserwantów i sztucznych dodatków, zachowuje autentyczny smak mięsa wzbogacony jedynie naturalnymi przyprawami.

Na jaką okazję?

Sprawdzi się zarówno na **codzienny posiłek**, jak i podczas spotkań rodzinnych czy przyjęć. Możesz podać ją jako część szwedzkiego stołu obok serów, koreczków i chrupkiego pieczywa. Jest też doskonałą propozycją na wielkanocne śniadanie lub świąteczny obiad, kiedy tradycyjne, domowe smaki są szczególnie cenione.

Czy wiesz, że?

Szynkę najlepiej serwować na zimno, po całkowitym wystudzeniu. Jej smak doskonale komponuje się z *sezonowymi warzywami*, świeżymi sałatkami oraz dodatkami kiszonymi lub marynowanymi –

szczególnie ogórkami i burakami. Pasują do niej również różnego rodzaju sosy, zwłaszcza chrzanowy, czosnkowy czy musztardowy.

Dla urozmaicenia

Do proponowanej mieszanki przypraw możesz dodać ulubione zioła – **tymianek, bazylię, oregano** czy zioła prowansalskie. Gotową szynkę wykorzystasz jako bazę do różnorodnych kanapek, samodzielną przekąskę lub dodatek do sałatek. Możesz również pokroić ją w kostkę i dodać do bigosu, zapiekanek lub makaronów, nadając im wyjątkowego charakteru.