

Szynka pieczona z glazurą

Szynka pieczona z glazurą – tradycja w nowej odsłonie

Soczysta, aromatyczna szynka z chrupiącą, karmelizowaną skórką to prawdziwa uczta dla podniebienia. Sekret tej wyjątkowej potrawy tkwi w długim moczeniu mięsa, powolnym gotowaniu w wywarze warzywnym oraz pieczeniu z pyszną, słodko-pikantną glazurą. Każdy kęs to idealne połączenie kruchości, soczystości i głębokiego smaku.

Dla kogo?

Szynka pieczona z glazurą to doskonały wybór dla rodzin ceniących tradycyjne smaki w nowoczesnym wydaniu. Zadowoli zarówno miłośników klasycznej kuchni, jak i osoby poszukujące nowych doznań kulinarnych. Dzięki swojej uniwersalności sprawdzi się jako danie główne dla gości o różnych preferencjach smakowych.

Na jaką okazję?

To idealna propozycja na świąteczny obiad, rodzinne uroczystości czy niedzielne spotkania przy stole. Podana w całości, pokrojona w plastry, robi wrażenie na gościach i stanie się centralnym punktem każdego przyjęcia. Resztki doskonale sprawdzą się na kanapkach następnego dnia.

Czy wiesz, że?

Glazura z miodu, brązowego cukru, sosu sojowego i musztardy sarepskiej nie tylko nadaje szynce niepowtarzalny smak, ale również tworzy apetyczną, lśniąca skórę. Regularne smarowanie mięsa podczas pieczenia sprawia, że glazura karmelizuje się,

tworząc chrupiącą warstwę kontrastującą z soczystym wnętrzem.

Dla urozmaicenia

Szynkę możesz podać z pieczonymi warzywami korzeniowymi, frytkami z selera i słodkich ziemniaków lub ulubioną kaszą polaną sosem pieczarkowym. Dla bardziej wyrazistego smaku, dodaj do glazury odrobinę chili lub czosnku. Możesz również eksperymentować z przyprawami, dodając rozmaryn czy majeranek do wywaru.