

Szynka pieczona z sosem chrzanowo – czosnkowym

Szynka pieczona z sosem chrzanowo-czosnkowym

Soczysta szynka pieczona w aromatycznej marynacie z dodatkiem papryki i curry, podana z orzeźwiającym sosem chrzanowo-czosnkowym to prawdziwa uczta dla podniebienia. Mięso przygotowane tą metodą zachowuje swoją soczystość, a pieczenie w rękawie sprawia, że jest delikatne i rozpływa się w ustach.

Dla kogo?

Ta klasyczna potrawa zadowoli zarówno miłośników tradycyjnej kuchni, jak i osoby poszukujące nowych smaków. **Szynka pieczona** to danie, które docenią wszyscy domownicy – od najmłodszych do najstarszych. Pikantry [sos](#) chrzanowo-czosnkowy można podać osobno, by każdy mógł dostosować intensywność smaku do własnych preferencji.

Na jaką okazję?

Idealnie sprawdzi się jako główne danie niedzielnego obiadu rodzinnego, ale równie dobrze prezentuje się na świątecznym stole. To także doskonała propozycja na większe przyjęcia – można ją przygotować dzień wcześniej, a przed podaniem tylko pokroić w plastry i udekorować. Zimna szynka z sosem chrzanowym to również świetna przekąska na spotkania z przyjaciółmi.

Czy wiesz o tym?

Pieczenie mięsa w rękawie to technika, która nie tylko ułatwia zachowanie soczystości, ale także znacznie skraca czas

sprzątania po przygotowaniu potrawy. Chrzan używany do sosu ma właściwości rozgrzewające i wspomaga trawienie cięższych potraw mięsnych.

Dla urozmaicenia

Sos można wzbogacić dodatkiem posiekanego koperku lub szczypiorku. Do marynaty warto dodać rozmaryn lub tymianek, które nadadzą mięsu aromat ziół. **Szynkę pieczoną** można również podać z pieczonymi ziemniakami lub świeżą sałatką z sezonowych warzyw.