

Szynka pieczona z sosem rabarbarowym

Szynka pieczona z sosem rabarbarowym

Soczysta szynka w towarzystwie kwaskowatego sosu rabarbarowego to połączenie, które zachwyci nawet najbardziej wymagających smakoszy. Delikatne mięso, marynowane w miodzie i esencji Knorr, nabiera wyjątkowego aromatu podczas powolnego pieczenia. Sekret tej potrawy tkwi w odpowiednim przygotowaniu – nocna marynata sprawia, że mięso staje się kruche i pełne smaku.

Dla kogo?

Danie idealne dla rodziny ceniącej tradycyjne smaki w nowoczesnym wydaniu. Szynka z sosem rabarbarowym zadowoli zarówno miłośników klasycznej kuchni, jak i osoby poszukujące nowych, interesujących połączeń smakowych. To propozycja dla tych, którzy lubią eksperymentować w kuchni, nie rezygnując z domowego charakteru potraw.

Na jaką okazję?

Doskonała propozycja na niedzielny obiad w gronie najbliższych, ale również na świąteczny stół czy rodzinne uroczystości. Elegancko podana szynka z rabarbarowym sosem może być także gwiazdą przyjęcia lub kolacji dla przyjaciół. Jej przygotowanie wymaga czasu, ale efekt z pewnością wynagradza włożony trud.

Czy wiesz, że?

Rabarbar, choć kulinarnie traktowany jak owoc, botanicznie jest warzywem. Jego kwaskowaty smak doskonale równoważy słodczyz miodu w marynacie i podkreśla charakter mięsa. Połączenie mięsa z owocowym lub warzywnym sosem to tradycja sięgająca średniowiecza, kiedy to takie zestawienia były symbolem bogactwa i wyrafinowania.

Dla urozmaicenia

[Sos](#) rabarbarowy można przygotować na różne sposoby – pozostawić z kawałkami rabarbaru dla tekstury lub zmiksować na gładko. Doprawienie go większą ilością pieprzu nada potrawie wyrazistości, a dodanie cukru złagodzi kwaskowaty smak. Do szynki doskonale pasują pieczone ziemniaki z rozmarynem lub domowe kopytka.