

Szynka wielkanocna pod pierzynką

Przepis dodany przez użytkownika anka1984

na Wielkanoc w sam raz i nie tylko

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 1 kg szynki -
- słoiczek musztardy francuskiej -
- jajko -
- 2 ząbki czosnku -
- 1/2 szklanki bułki tartej -
- 1/2 szklanki bulionu drobiowego -
- sól, pieprz -
- olej -

Etapy przyrządzania:

1. Szynkę umyj i osusz papierowym ręcznikiem. Natrzyj mięso solą, pieprzem i przekrojonym czosnkiem, przełóż do brytfanny i polej bulionem. Piecz ok. 40 min w temp. 200 stopni, co jakiś czas polewając powstającym sosem.
2. Do miseczki wbij jajko. Dodaj bułkę tartą i musztardę, wymieszaj. Dopraw masę solą i pieprzem.
3. Szynkę wyjmij z brytfanny i odstaw, by lekko przestygła. Wierzch i boki przestudzonego mięsa posmaruj olejem i przygotowaną masą musztardową.
4. Powtórnie ułóż szynkę w brytfannie i zapiekaj jeszcze 15 minut, aż skórka (a właściwie musztardowa pierzynka) będzie rumiana.