



Pieczona szynka miódowa

 2 porcje

 1 godzina

Składniki

- 1,5 kg szynki
- 20 g goździków
- 100 g miodu
- 100 g brązowego cukru
- 70 ml mleka
- 1 cytryna, pokrojona w plastry
- 1 pomarańcza, pokrojona w plastry
- chleb do podawania

Przygotowanie

 1

Zamocuj ostrze saute w kielichu.

 2

Umieść 100 g miodu, 100 g cukru brązowego oraz 70 ml wody. Zamknij pokrywę kielicha.

 3

Wymieszaj.

 4

Wbij w szynkę goździki. Plastry pomarańczy i cytryny umieść na blaszce do pieczenia, a następnie połóż szynkę. Pędzelkiem posmaruj szynkę przygotowanym sosem.

 5

Piecz w piekarniku w temperaturze 170°C przez 45 minut. Co 15 minut smaruj mięso przygotowanym sosem.

 6

Podawaj z chlebem. Smacznego!