

Świąteczna szynka szpikowana goździkami

Aromatyczne danie w sam raz na Świąteczny stół.

 Czas na High: 3H

 Ilość porcji: 3-5

 Czas na Low: 5-6H

 Czas przygotowania: 60

Składniki

-
- 1.2 kg szynki wieprzowej, najlepiej tzw. „kulka”
- 4 łyżki sosu sojowego jasnego
- 2 łyżki miodu
- Sok z połowy cytryny
- łyżka otartego majeranku
- 8-10 goździków
- ½ łyżeczki mielonego cynamonu
- 1 łyżeczka soli
- ½ szklanki wytrawnego czerwonego wina
-



Wykonanie:

Szynkę wraz z sosem sojowym, miodem, sokiem z cytryny cynamonem i majerankiem umieść w misce i zamarynuj mięso w składnikach. Zostaw mięso na minimum kilka godzin w lodówce.

Następnie za pomocą noża natnij mięso w tzw. szachownicę o bokach wielkości 1.5 cm. Nacięcia nie powinny być za głębokie, maksymalnie ½ cm.

W co drugim kwadracie zrób małą dziurkę za pomocą końcówki noża. Umieść w nich goździki i posyp solą.

Do misy wolnowaru wlej wino i ułóż w niej mięso.