Świąteczna szynka w miodzie i pomarańczach

Miękka, rozpadająca się szynka o słodko-cytrusowym aromacie, idealna na świąteczny obiad. Dzięki powolnemu gotowaniu mięso staje się niezwykle soczyste i pełne smaku.

Czas na High: 3-4H
Czas na Low: 6-8H
Ilość porcji: 6+
Czas przygotowania: 15

Składniki

- 1,5–2 kg szynki wieprzowej w kawałku
- sok z 2 pomarańczy
- skórka z 1 pomarańczy
- 4 łyżki miodu
- 2 łyżki musztardy Dijon
- 1 cebula w piórka
- 4 ząbki czosnku
- 1 łyżeczka cynamonu
- ½ łyżeczki goździków mielonych
- sól, pieprz



Wykonanie:

W miseczce wymieszaj miód, sok i skórkę z pomarańczy, musztardę oraz przyprawy.
Szynkę oprósz solą i pieprzem, przełóż do wolnowaru.
Polej marynatą, dodaj cebulę i czosnek.
Gotuj do miękkości.
Po ugotowaniu możesz przelać sos na patelnię i zredukować, by zgęstniał.