Szynka z wolnowaru pieczona w coli

Doskonała mięsna przystawka lub danie główne

Czas na High: 6-7
Czas na Low: 8
Ilość porcji: 6+
Czas przygotowania: 20



Składniki

- 2 kg około baleronu
- 2 liście laurowe
- 2 gwiazdki anyżu
- 1,5 litrowa cola,
- Glazura
- 75 ml syropu klonowego
- 1 łyżka musztardy pełnoziarnista
- 2 łyżki sosu sojowego
-

Wykonanie:

Opłucz i wysusz baleron nie ma potrzeby wstępnego moczenia go przez noc. Umieść baleron w misie wolnowaru. Zalej colą, powinna mniej więcej przykryć mięso. Dodaj liście laurowe i anyż. Przykryj i gotuj na poziomie LOW przez 8 godzin lub na poziomie HIGH przez 6-7 godzin. Wyjmij ostrożnie mięso. Rozgrzej piekarnik do 200° C. Zdejmij górną warstwę skórki / tłuszczu z baleronu. Natnij na krzyż pozostały tłuszcz. Umieścić baleron na żaroodpornej blasze. Wymieszaj składniki glazury i polej nią mięso. Piecz w gorącym piekarniku przez około 15 minut. Wyjmij i pozostaw na chwilę, żeby mięso odpoczęło przed podaniem.