


Szynka marynowana w musztardzie i czosnku

 Wafelek2601

Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 180 min

 średni

 4 porcje

Składniki:

mięso wieprzowe od szynki - 75 dag
oliwa - 3 łyżka
musztarda rosyjska - 2 łyżka
czosnek - 3 ząbek
papryka słodka wędzona mielona - 1/2 łyżeczka
sól i pieprz - do smaku

cebula - 1 szt.
mąka - 2 łyżka
olej do smażenia - trochę
liść laurowy - 2 szt.
ziele angielskie - 3 szt.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Umyte i osuszone mięso pokroić w plastry. Przełożyć do miski. Dodać oliwę, przyprawy, musztardę oraz drobno posiekany czosnek. Dokładnie wymieszać. Kawałki mięsa przełożyć pokrojoną w plastry cebulą. Odstawić na noc do lodówki.

KROK 2: Na drugi dzień mięso obsmażyć na rozgrzanym oleju. Podlać wodą, dodać liście laurowe i ziele angielskie. Dusić pod przykryciem do miękkości. Mąkę wymieszać z 1/4 szklanki zimnej wody, wlać do sosu. Sos doprawić solą i pieprzem. Zagotować. Podawać z ziemniakami i surówką lub ogórkiem.