




Szynka w cieście musztardowym

 smakujmy

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

 180 min

 łatwy

 5 porcji

Składniki:

szynka wieprzowa - 2 kg

jajka - 2 szt.

włoszczyzna - 1/2 pęk

ziele angielskie - kilka

czarny pieprz ziarnisty - kilka

musztarda - 4 łyżka

bułka tarta - 3 łyżka

sól - do smaku

rozmaryn - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mięso oczyścić, opłukać. Włoszczyznę obrać, pokroić na duże kawałki i razem z mięsem włożyć do garnka. Dodać ziele angielskie i pieprz. Posolić. Zalać wodą, tak aby mięso było całkowicie przykryte. Doprowadzić do wrzenia po czym zmniejszyć płomień i gotować pod przykryciem jeszcze około 2,5 godziny.

KROK 2: Zupełnie miękkie mięso wyjąć z wywaru. Odstawić do wystudzenia. Musztardę wymieszać z jajkami oraz bułką tartą. Dodać łyżeczkę rozmarynu.

KROK 3: Szynkę ułożyć w brytfance. Wierzch posmarować ciastem musztardowym. Wstawić do piekarnika rozgrzanego do temp. 200 st. C. Piec przez 15-20 min.