

# Szynka wieprzowa w ostrym sosie z młodymi ziemniakami



90 min.



4 os.



510 kcal/os.



ok 5.80 zł/os.

## Składniki

- szynka wieprzowa - 1000 g
- papryczka jalapeno - 1 szt.
- olej - 3 łyżki
- ząbek czosnku - 2 szt.
- marchew - 2 szt.
- pietruszka - 2 szt.
- fasolka szparagowa zielona - 1 garść
- pieczarki - 200 g
- liść laurowy - 2 szt.
- ziele angielskie - 3-4 szt.
- cebula - 1 szt.
- posiekany koperek świeży - 1 łyżka
- bulion z kostki - 1 szkl.
- masło - 1 łyżka
- sos pieczeniowy ciemny - 1 opak.
- młode ziemniaki - 1 kg
- sól - 1 łyżka
- pieprz - 1/2 łyżki

## Sposób przygotowania

Mięso umyj i osusz. Obsyp solą i pieprzem. Obsmaż na rozgrzanym oleju z każdej strony na złoty kolor. Przełóż do żaroodpornego naczynia.

Czosnek posiekaj, cebulę obierz i pokrój w piórka. Delikatnie podsmaż na maśle. Dodaj do szynki wieprzowej.

Marchew i pietruszkę obierz, umyj i pokrój w słupki. Fasolkę umyj i przekrój na 2-3 kawałki. Pieczarki umyj i, jeśli są duże, przekrój. Papryczkę jalapeno drobno pokrój. Obłóż warzywami szynkę, zalej bulionem, dodaj liść laurowy i ziele angielskie. Piecz w piekarniku rozgrzanym do 180°C ok. 60 minut.

Ziemniaki ugotuj w osolonej wodzie. Sos przygotuj na wywarze powstałym podczas pieczenia mięsa, wg przepisu na opakowaniu. Szynkę pokrojoną w plastry podawaj polaną sosem, obok pieczonych warzyw i ziemniaków posypanych koperkiem. Smacznego!