

Szynka wieprzowa w owocach



60 minut



4 osoby



750 kcal/os.



7.30 zł/os.

Składniki

- 80 dag szynki wieprzowej
- 1 pomarańcza
- 1 jabłko
- 50 g suszonych śliwek
- liść laurowy
- pieprz w ziarnach
- 200 ml śmietanki
- 100 g sera pleśniowego
- 1 łyżka cynamonu
- 100 g rodzynek
- 1 kg ziemniaków
- 100 g masła
- 1 kapusta pekińska
- 1 zielony ogórek
- 1 puszka kukurydzy
- sól, pieprz
- 50 ml oliwy

Sposób przygotowania

Całą szynkę włożyć do naczynia żaroodpornego, pokroić pomarańczę, jabłko, śliwki i dodać do szynki w naczyniu. Posypać pieprzem, solą, cynamonem i dodać liście laurowe. Odstawić na 10 minut do lodówki do połączenia smaków. Piec 50 minut w temp. 170 °C.

Ugotować i ugnieść ziemniaki, dodać masło.

Kapustę pekińską drobno pokroić, dodać obrany, pokrojony w kostkę ogórek, kukurydzę, doprawić solą, pieprzem i oliwą.

Zlać sos z pieczenia, dodać rodzynek, cynamon, ser pleśniowy i śmietanę. Gotować 10 minut. Szynkę pokroić w plastry, obok ułożyć purée oraz surówkę. Mięso połać sosem.