

Szynka z morelami

Przepis dodany przez użytkownika Marzena

doskonałe danie obiadowe

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- wieprzowina - 1 i 1/2 kg
- ser żółty - 15 dag
- suszone morele - 20 dag
- marchewki - 2 szt.
- sok pomarańczowy - 1 szkl.
- szalwia -
- olej - 5 łyżka(i)
- ziele angielskie - szczypta(y)
- sól - szczypta(y)
- pieprz - szczypta(y)
- papryka mielona - łyżeczka(i)

Etapy przyrządzania:

1. Mięso rozkroić na pląt grubości 1,5 cm. Oproszyc solą, pieprzem oraz papryką. Przyprawy wetrzeć w mięso, po czym odstawić na godzinę w chłodne miejsce. Morele namoczyć. Ser pokroić na plasterki. Ser, morele i szalwie ułożyć na mięsie. Zwinąć roladę, obwiązać ją sznurkiem i posmarować olejem. Ułożyć w naczyniu żaroodpornym wysmarowanym tłuszczem, podlać kilkoma łyżkami wody i piec ok. 1 godz. w temp. 180 stopni. W trakcie pieczenia szynkę polewać wytworzonym sosem. Marchewki pokroić w krążki i dodać do pieczenia. Mięso polać sokiem z pomarańczy. Całość piec jeszcze przez 30 minut. Podawać jako danie obiadowe z listkami szalwii.