



ŚWIĄTECZNA SZYNKA Z GOŹDZIKAMI

SKŁADNIKI:

Sałatka:

- 2 garści roszponki (olej roślinny np. z orzechów włoskich)
- 1 garść kielków jarmużu
- 2 gruszki (1 łyżka oleju roślinnego, szczypta cynamonu, sok z cytryny)
- 5-6 pierniczków np. katarzynki (1 płaska łyżka masła)
- 2 łyżki płatków migdałowych
- 2 łyżki suszonej żurawiny

Sos:

- 1/3 szklanki płatków migdałowych
- 1/3 szklanki oleju z pestek winogron
- 1 łyżka octu winnego białego
- 1 mały ząbek czosnku
- sok z 1/2 pomarańczy
- 1 płaska łyżeczka miodu
- sól himalajska, świeżo mielony pieprz

Do przygotowania szynki:

- 1 opakowanie szynki świątecznej Sokołów (4 plastry)
- 3 łyżeczki miodu
- sok z 1/2 cytryny
- sok z 1/2 pomarańczy
- 1 łyżka goździków

PRZYGOTOWANIE:

1. Szynkę upiec zgodnie z instrukcją na opakowaniu, wykorzystać marynatę przygotowaną z produktów podanych do przygotowania szynki.
2. Płatki migdałowe (zarówno te potrzebne do sosu,

ŚWIĄTECZNA SZYNKA Z GOŹDZIKAMI

- jak i te do sałatki) uprzyżyć na suchej patelni.
3. Wszystkie składniki sosu zblendować do momentu uzyskania jednolitej konsystencji (gęstość sosu regulować ilością soku z pomarańczy).
 4. Pokroić w kostkę pierniczki i podsmażyć je na patelni z masłem. Pierniczki smażyć aż zarumienią się z każdej strony, około 3-4 minuty. Przełożyć je na wyłożony ręcznikiem papierowym talerz.
 5. Gruszki przekroić na pół i wydrążyć środek, następnie pokroić je w półksiężycy i skropić sokiem z cytryny oraz olejem połączonym z cynamonem. Tak przygotowane plasterki gruszki ułożyć na rozgrzanej patelni grillowej i smażyć około 2-3 minuty z każdej strony, aż pojawią się na nich ładnie zarumienione paseczki.
 6. Żurawinę zalać wrzątkiem na około 30 sekund, odcedzić, osuszyć i pokroić na mniejsze kawałki.
 7. Na talerzach poukładać plastry szynki świątecznej Sokołów. Obok szynki ułożyć naprzemiennie roszponkę skropioną olejem, gruszki, płatki migdałowe, żurawinę i pierniczkowe pierniczki. Całość połączyć przygotowanym sosem, a na koniec posypać kielkami jarmużu.