



SZYNKA Z ANANASEM I BAKALIAMI

SKŁADNIKI:

- 1 opakowanie Szynki Świątecznej Sokołów
- 1 mały ananas
- 8 dorodnych suszonych śliwek

Glazura:

- 2/3 szklanki posiekanych orzechów włoskich i nerkowców
- 3 łyżeczki miodu
- 2 łyżki konfitury morelowej
- 1 łyżeczka musztardy miodowej
- 1-2 łyżki oliwy z oliwek
- świeżo mielony pieprz

PRZYGOTOWANIE:

1. Jeśli śliwki są twarde, należy zalać je wrzątkiem, poczekać, aż zmiękną, po czym dokładnie osuszyć. Ananasa obrać i pokroić na cienkie plasterki (będzie potrzebnych około 8 plastrów). Przy pomocy wykrawaczki do ciasteczek wykroić twarde śródek. Plastry wyrównać (by uzyskać idealne koła, można wyciąć je, wykorzystując na przykład obręcz kulinarną).
2. Wszystkie składniki glazury połączyć.
3. Szynkę wyjąć z kartonowego opakowania, ułożyć w naczyniu do pieczenia, włożyć do piekarnika rozgrzanego do temp. 100°C i piec przez 90 minut. Po upływie tego czasu szynkę wyjąć, rozciąć osłonkę, zdjąć siatkę, a także zgodnie z preferencjami skórę oraz część tłuszczu.
4. Na szynce ułożyć plastry ananasa, którego środek należy wypełnić suszoną śliwką (mocując ją wykałaczką). Pozostałą pomiędzy plastrami ananasa powierzchnię szynki posmarować orzechową glazurą. Całość wstawić ponownie do piekarnika rozgrzanego do temp 200°C. Piec



SZYNKA Z ANANASEM I BAKALIAMI

przez 20 minut, a następnie wyjąć i po usunięciu
wykałaczek pokroić w plastry.