



PIECZONA SZYNKA Z CHIPSAMI Z BATATÓW

SKŁADNIKI:

400 g szynki wieprzowej Sokołów
100 g suszonych borowików
2-3 liście laurowe
3-4 bataty
kilka gałązek świeżego tymianku
olej do smażenia
sól i pieprz

Sos grzybowy:

3/4 kostki masła
3 ząbki czosnku
250 g boczników
2 cebule

Salatka:

2 garści rukoli
2 garści roszponki
1 gruszka
1 pomarańcza
garść orzechów laskowych
1 łyżka soku z cytryny
1/2 łyżeczki miodu

PRZYGOTOWANIE:

1. Grzyby moczyć przez kilka godzin. Szynkę oczyścić i zamarynować w czosnku, soli i liściach laurowych. Włożyć do rękawa do pieczenia wraz z odsączonymi borowikami. Piec w kąpeli wodnej przez 2 godziny w temperaturze ok. 175°C (woreczek z mięsem należy umieścić w żaroodpornej formie i zalać wodą).
2. Przygotować sos: czosnek oraz cebule posiekać i wraz z pokrojonymi w paski bocznikami podsmażyć na maśle do momentu zarumienienia się. Następnie wszystko miksować blenderem. Sos

PIECZONA SZYNKA Z CHIPSAMI Z BATATÓW

- doprawić do smaku solą i pieprzem.
3. Bataty obrać, pokroić w cienkie plastry i smażyć na głębokim oleju. Wyjąć na papierowy ręcznik, aby odsączyć tłuszcz. Posypać solą i tymiankiem.
 4. Orzechy uprażyć na suchej patelni, ostudzić i posiekać. Pomarańczę obrać i wyfiletować (wykroić z niej równe cząstki pozbawione białych błonek). Gruszkę pokroić w plasterki. Owoce włożyć do miski, a następnie dodać rukolę i roszponkę. Sok z cytryny połączyć z miodem. Składniki wymieszać z sosem i posypać orzechami.
 5. Upieczoną szynkę pokroić w plastry. Podawać z sałatką, chipsami z batatów i sosem grzybowym.