



ŚWIĄTECZNA SZYNKA Z BRUKSELKĄ

SKŁADNIKI:

- 1 opakowanie szynki świątecznej Sokołów
- 1 opakowanie goździków
- 50 ml miodu
- 2 pomarańcze
- 1 kg brukselki
- 2 opakowania boczku surowego wędzonego Sokołów
- 100 ml gotowego sosu pieczeniowego
- sól
- świeżo mielony pieprz

PRZYGOTOWANIE:

1. Przygotować bejcę do zapiekania szynki: do rondelka wycisnąć sok z 2 pomarańczy, dodać miód i gotować około 5 minut, od czasu do czasu mieszając. Gdy sok i miód się zredukują, bejca jest gotowa.
2. Szynkę przyrządzić według instrukcji podanej na opakowaniu. Pod koniec pieczenia mięso wyjąć z folii. Ponacinać skórę, tworząc kratkę, a następnie nadziać goździkami.
3. Szynkę wyłożyć na blachę i posmarować wcześniej przygotowaną bejcą. Mięso wstawić do piekarnika rozgrzanego do temp. 180-190°C i piec przez 10 minut.
4. Brukselkę oczyścić, ponacinać dolne części na krzyż, po czym wrzucić do lekko osolonej wody i gotować do miękkości. Boczek pokroić w drobne paski i podsmażyć na patelni na złoty kolor. Do zrumienionego boczku dodać ugotowaną brukselkę, doprawić świeżo mielonym pieprzem i wymieszać.
5. Na talerzu ułożyć brukselkę z dodatkiem chrupiącego boczku i plaster aromatycznej szynki. Składniki połączyć gorącym sosem pieczeniowym. Potrawę można udekorować wydrążonymi



ŚWIĄTECZNA SZYNKA Z BRUKSELKĄ

wiśniami.