



Szynka z gotowanymi warzywami z sosem musztardowym

Steps: 5

Poziom trudności:

Składniki

4 Porcje

1 sztuka	Szynka z morelą	1/4 sztuki	Brokuł
1 garść	Fasolka szparagowa	1/4 sztuki	Kalafior
1/2 sztuki	Marchew	1 garść	Brukselka
2 łyżki	Masło	1 łyżka	Pestki dyni
1 łyżka	Musztarda		Sos pieczeniowy jasny
	Sól, pieprz do smaku		

Sposób przygotowania:

1. Mięso przygotować według przepisu.
2. Warzywa pokroić w kawałki tej samej wielkości.
3. Małe różyczki kalafiora i brokuła, ćwiartki brukselki oraz kawałki fasolki i marchewki ugotować w osolonej wodzie do miękkości.
4. Odcedzić i wymieszać z masłem oraz pestkami dyni, a następnie doprawić do smaku.
5. Sos pieczeniowy doprawić musztardą.

Szynka z morelą

Mieso z szynki wieprzowej extra (myszka) nadzine morelami suszonymi i obtoczone w marynacie Czosnek niedźwiedzi, zawinięte w folię do pieczenia i siatkę. Marynata nie zawiera dodatków E.

Skład: mięso z szynki wieprzowej 82%, marynata (olej roślinny rzepakowy częściowo utwardzony, czosnek, czosnek niedźwiedzi, por, szczypiorek, kurkuma, chili, sól, cebula, hydrolizowane białko roślinne (kukurydza, rzepak), ekstrakt przypraw), morele suszone 5,7% (suszone morele, substancja konserwująca - dwutlenek siarki), woda, preparat do mięs (sól, proszek owocowy, aromat).

Szynka z gotowanymi warzywami z sosem musztardowym

Stand 16.10.2023