Szynka miodowo-piwna z chrzanowymi kluseczkami

25 min.

4 os.

480 kcal/os.

6.50/os.

Składniki

- szynka wieprzowa - 1 kg
- olej rzepakowy - 250 ml
- wczesne ziemniaki - 1 kg
- piwo jasne - 1/2 szklanki
- czosnek - 1 szt.
- majeranek - 1 łyżka
- chrzan - 2 łyżki
- cebula (do wyboru ulubiona) - 3 szt.
- czerwona papryka - 1 szt.
- żółta papryka - 1 szt.
- rozmaryn - 2 gałązki
- miód - 1 łyżka
- jaja - 3 szt.
- mąka - 1/2 szklanki
- kminek - 1 łyżeczka
- papryka słodka - 1 łyżeczka
- sól, pieprz

Sposób przygotowania

Szynkę pokrój na plastry o grubości 2 cm. Mięso oprósz przyprawami. Smaż na patelni z każdej strony przez 2 minuty.

Paprykę żółtą i czerwoną pokrój w cząstki, a cebulę w piórka. Czosnek posiekaj.

Szynkę włóż do naczynia żaroodpornego, polej miodem i dodaj piwo. Obłóż warzywami. Piecz w temperaturze 180 stopni przez 25 minut. W międzyczasie wstaw ziemniaki do gotowania.

Ugotowane ziemniaki ugnieć na purée, dodaj chrzan, jaja oraz mąkę. Uformuj wałeczki i smaż je na głębokim oleju do zarumienienia. Na talerz wyłóż warzywa i szynkę polaną wywarem z pieczenia, obok ułóż kluseczki ziemniaczane. Smacznego!