

Šunka s marmeládovou glazurou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 8

- Pomerančová marmeláda 340 g
- Med 90 g
- Pomerančový džus 125 ml
- Vánoční kýta 1 ks
- Hřebíčky na ozdobu 1 hrst

Doba přípravy: 80 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Večeře

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Troubu předehřejte na 200°C. Marmeládu, med a pomerančový džus promíchejte v rendlíku, přiveďte k varu a vařte asi 5-7 minut do zhoustnutí. Nechte lehce zchladnout. Vrchní část vánoční kýty nařežte do mřížky vytvářející malé kosočtverce. Do každého zapíchněte jeden hřebíček, potřete pomerančovo-medovou marinádou a dejte na mřížku v pekáči. Pečte 40-50 minut, každých 10 minut potřete zbylou či vypečenou marinádou.