

Šunka na medu

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 1

- šunka na kosti 1 ks
- mrkev 200 g
- celer 150 g
- kořenová petržel 200 g
- pórek 200 g
- cibule 2 ks
- nové koření 10 kulička
- černý pepř 8 kulička
- hřebíček 40 ks
- **Na potírání**
- med 250 g
- pomerančový džem 2 sklenice
- celá skořice 2 ks
- dijónská hořčice 50 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Nakrájenou zeleninu a šunku vcelku zalijte vodou a vařte asi hodinu. Poté šunku vyjměte, nechte vychladnout, kůži šikmo nařešte a do vzniklých kosočtverců napichejte hřebíčky. Přísady na omáčku smíchejte v kastrůlku a varem zredukujte.

Šunku položte na mřížku, povrch potřete zredukovanou omáčkou a vložte do trouby předehřáté na 160. Během pečení šunku potřete zbylou směsí.

Poznámka:

Jako příloha je dobrá skaramelizovaná růžičková kapusta, mrkev a bramborová kaše.