Pražská šunka zapečená v chlebu

Kategorie: Maso

Autor: wencek

Suroviny

Porce: 1

- kvalitní vepřová šunka 1.5 kg
- bobkový list 3 ks
- cibule 2 ks
- celý pepř 1 lžička
- hladká mouka 800 g
- pšeničný šrot 150 g
- krupicový cukr 1 lžička
- instantní droždí 2 lžička
- vývar ze šunky 500 ml

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Zapékání

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

1
Do vařící vody vložte maso (kůži můžete ponechat). Přidejte bobkový list, cibuli a celý pepř. Na mírném ohni vařte asi 90 minut.

2
Na těsto smíchejte mouku a šrot. Osolte a přidejte cukr a droždí. Zalijte tekutinou a uhněťte (ručně nebo v robotu) pevné těsto. Pod utěrkou ho pak nechte asi půl hodiny odpočinout a kynout.

3
Šunku vyjměte a osušte. Z těsta vyválejte placku o tloušťce asi 1 cm. Zabalte do ní maso. Bochník můžete na povrchu lehce posypat kmínem nebo mákem (není nutné). Lehce ho osolte a nechte asi 10 minut odpočinout.

4
Bochník položte na plech s pečicím papírem a pečte v troubě předehřáté na 180 °C asi 40 až 45 minut dozlatova. Během posledních 10 minut pečení potírejte kůrku studenou vodou.

Poznámka:

1 porce = 1 bochník