

Šunka s medovou krustou

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 8

- brandy 2 lžíce
- česnek 2 stroužek
- karotka 200 g
- med 3 lžíce
- uzená šunka s kůží 1 kg
- zelené fazolky 200 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Kůži na šunce nakrájet do mřížky, oloupaný česnek nakrájet na plátky. Šunku dát do pekáče, podlít vodou a přidat česnek, péct na 180°C asi 35 minut. Fazoílky a mrkev spařit v horné osolené vodě, slít a nechat okapat. Šunku potřít směsí medu, brandy, pepře a rozmarýnu. Přidat zeleninu a nechat ještě 15 minut dopéct. Podávat s pečivem.