

Glazovaná šunka

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 5

- šunka 1 kg

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: USA

Počet porcí: 5

Postup:

Hlavně na americkém kontinentu takto nasladko připravovaná šunka zaujala. Vyzkoušejte ji, je skvělá! A na slavnostní tabuli se bude krásně vyjímat...

Takto připravená šunka (často se jí také říká "virginská" nebo "po virginsku") se připravuje též s konzervovaným ananášem. Koření a šťávy z ovoce se chuťově krásně spojí se šťávou z uzeného. Přípravu můžete vyzkoušet i s uzeným kolínkem nebo rolovaným pleckem. Podávejte třeba s bramborami.

Suroviny

šunka s kůží vcelku cca 1 kg

několik lžic přírodního krupicového cukru

balzamikový nebo jablečný ocet

prášková hořčice

hřebíčky

kandované třešně nebo plátky čerstvého pomeranče

Postup

1

Troubu předehřejte na 180 °C. Šunku přikrytou alobalem upečte (počítá se 15 minut na půl kila váhy). Slijte vypečený tuk, a pokud je na šunce vyšší vrstva tuku s kůží, seřízněte ji, ale opatrně, aspoň trochu tuku by mělo zůstat.

2

Povrch šunky nařízněte křížem krážem, do každého čtverečku vpíchněte po hřebíčku, případně jimi připíchněte třešni nebo plátek pomeranče, vše potřete cukrem rozmíchaným s octem a hořčicovým práškem a zapékejte asi 20 minut. Pak volně přikryjte a nechte přibližně 10 minut stát.