

Šunková jehla

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 2

- ocet 1 lžička
- máslo 2 lžíce
- šunka 200 g
- med 1 lžíce
- kompot ovocný 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Zapékání

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Šunku nakrájíme na kostky asi 3 x 3 cm a broskvový kompot pokrájíme na kousky odpovídající kostkám šunky. V hrnečku nebo misce si připravíme marinádu. Rozehřejeme máslo, med a přidáme ocet. Vše dobře promícháme a na špejle napichujeme střídavě šunku a broskve. Nakonec hotové jehly polijeme připravenou marinádou a necháme je asi 15 minut zapékat v troubě nebo pod grilem.