

Irská medová šunka s hřebíčkem

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- šunka v kuse 400 g
- hřebíček 10 ks
- med 3 lžíce
- koňak 3 lžíce
- pepř 1 špetka
- sůl 1 špetka
- slanina anglická 200 g
- muškátový oříšek 1 špetka
- brambory 500 g
- sádlo 1 lžíce
- tymián 1 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Irsko

Počet porcí: 4

Postup:

Maso shora důkladně obalíme anglickou slaninou. Poté do něj rovnoměrně zapícháme hřebíčky. Med v kastrůlku společně s koňakem rozpustíme a přelijeme přes šunku. Dále maso ještě osolíme a opepříme.

Přendáme ho do pekáčku, přidáme lžíci sádla a ještě lehce podlijeme.

Brambory opláchneme, nakrájíme na kousky, posolíme a posypeme sušeným tymiánem. Přidáme je do pekáčku k šunce.

Šunku s brambory pečeme při střední teplotě, dokud povrch šunky nezezlátne a brambory se neupečou doměkka. Podáváme teplé.

K voňavé pečínce se samozřejmě hodí pravé irské pivo (např. Guinness) nebo kvalitní bílé víno.