

Šunka grilovaná s jablky

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Citronová šťáva 2 lžíce
- Cukr moučkový 1 lžíce
- Jablka 2 ks
- Máslo čerstvé 50 g
- Pepř černý mletý 1 špetka
- Sherry brandy 4 lžíce
- Šunka dušená 100 g
- Worcester (worcesterská omáčka) 1 lžíce

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Grilování

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Plátky šunky opepříme, pokapeme citronovou šťávou smíchanou s brandy a necháme chvíli proležet.
2

Potom šunku pokapeme rozpuštěným máslem a poklademe oloupanými, na kolečka nakrájenými jablky bez jádřince. Jablka pokapeme máslem, worcesterem, mírně poprášíme cukrem a grilujeme, až se šunka prohřeje a jablka změkknou.

3

Ihned podáváme.

