

Pečená šunka s pomerančovou kůrčičkou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Šunka v celku 800 g
- Pomerančová zavařenina (asi 300g) 1 sklenice
- Pomerančová šťáva 2 dl
- Bílé víno 2 dl
- Hřebíček 1 hrst
- Čerstvě mletý černý pepř na dochucení 1 špetka
- Kousky pomerančové kůry na ozdobení 5 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Šunku na povrchu nařezeme úhlopříčně z jedné i druhé strany na čtverečky velké asi 1 x 1 cm a do průsečíků napícháme hřebíčky. Vložíme ji do pekáčku, přelijeme zavařeninou rozmíchanou s vínem a pomerančovou šťávou, zakryjeme a necháme odležet do druhého dne. Zakrytý pekáček se šunkou vložíme do trouby vyhřáté na 170°C a pečeme asi 30 minut. Pak pekáček odkryjeme a šunku dopečeme za občasného přelévání vypečenou šťávou, aby získala barvu. Hotovou šunku můžeme ještě dochutit čerstvě mletým pepřem a podáváme ji ozdobenou kousky pomerančové kůry.

Poznámka:

Odležet přes noc