


Glazirana šunka s džemom od marelice

 NAČIN PRIPREME
Srednje složena priprema

 VRIJEME PRIPREME
> 60 min

 BROJ PORCIJA
4 osobe

Sastojci

1 kg K Plus lopatica sječena
Klinčić
80 g K Plus džema od marelice
1 žličica K Plus senfa
1 žličica smeđeg šećera
20 g K Plus maslaca
Sol
Papar

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici



Pećnicu zagrijte na 170°C. Sa strane kože, na kojoj je više masnoće, zarezite lopaticu stvarajući dekorativan uzorak u obliku kvadratića. U središte svakog dobivenog križića nabodite klinčić.

Pomiješajte džem, senf i šećer te lagano posolite i popaprite. Premažite šunku slojem glazure uz pomoć kuhinjskog kista i stavite u pećnicu.

Pecite 40 minuta, pa izvadite i ponovno premažite drugim slojem glazure i položite kriške maslaca po šunki.

Nakon još 40 minuta počnite premazivati sokovima od pečenja koji će se skupljati ispod šunke. Premazujte u intervalima od 10 minuta.

Nakon ukupno 2 sata pečenja šunka bi trebala biti sjajna i dobiti lijepu boju.

Ostavite barem 15 minuta da odstoji pa narežite na tanke kriške.

Poslužite s hrenom i mladim lukom.