



# Šunka glazirana cvjetnim medom

 NAČIN PRIPREME  
Jednostavna priprema

 VRIJEME PRIPREME  
30 - 60 min

 BROJ PORCIJA  
4

## Sastojci

~ 1 kg dimljene šunke  
100 g cvjetnog meda  
10 g senfa  
Papir  
4-5 češnjeva češnjaka

## Nutritivne vrijednosti

## Skeniraj za prikaz na web stranici



Pećnicu zagrijte na 170°C.

Uklonite mrežicu sa dimljene rolane lopatice i prema tragovima ureza, sa strane kože na kojoj je više masnoće zarezite stvarajući dekorativan uzorak, ali i prostor unutar kojeg će se glazura zadržavati. Stavite u posudu te oko šunke stavite češnjak u kori.

Pomiješajte med i senf te lagano popaprite smjesu. Premažite šunku slojem glazure uz pomoć kuhinjskog kista i stavite u pećnicu.

Pecite pola sata, pa izvadite i ponovno premažite drugim slojem glazure. Nakon još pola sata počnite premazivati sokovima od pečenja koji će se skupljati ispod šunke i aromatizirati češnjakom. Premazujte u intervalima od 10 minuta.

Nakon ukupno sat i pol pečenja šunka bi trebala biti sjajna i dobiti lijepu boju. Ostavite 10 minuta da odstoji pa narežite na tanke kriške. Po želji premažite kriške s još sokova od pečenja.

Dobar tek!