

Šunka kuhana u vinu



NAČIN PRIPREME
Srednje složena priprema



VRIJEME PRIPREME
> 60 min



BROJ PORCIJA
4

Sastojci

cca 1 kg K Plus rolane lopatice
10 g meda
10 g senfa
4 češnja češnjaka
1 vezica mladog luka
40 g K Plus maslaca
3 dl bijelog vina
1 dl vode
sol
papar



Nutritivne vrijednosti

Uklonite mrežicu s rolane lopatice i prema tragovima ureza mrežice zarežite meso stvarajući dekorativan uzorak, ali i prostor unutar kojeg će se umak zadržavati.

U posudu za pečenje od lijevanog željeza stavite maslac pa dinstajte nasjeckani mlati luk i češnjak na laganoj vatri, 5 minuta. Dodajte senf i med, prstohvat soli i papar.

Podlijite vinom i vodom pa dodajte šunku. Kuhajte 10 minuta poklopljeno pa stavite u pećnicu zagrijanu na 180°C.

Pecite pola sata poklopljeno pa izvadite i prelijte sokovima u kojima se šunka peče. Nakon još pola sata ponovite postupak. Potom otklopite i počnite polijevati šunku u intervalima od 10 minuta.

Nakon ukupno 2 sata pečenja šunka bi trebala biti gotova. Ostavite 10 minuta da odstoji pa narežite na tanke kriške. Po želji premažite kriške sokovima od pečenja koje ste reducirali na štednjaku i procijedili. Dobar tek!

Skeniraj za prikaz na web stranici

