


# 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

## Skeniraj za prikaz na web stranici



Uklonite mrežicu s rolane lopatice i prema tragovima ureza mrežice zarezite 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 mladi luk i češnjak na laganoj vatri, 5 minuta. Dodajte senf i med, prstohvat soli i papar.

Podlijte 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!