

# Šunka u lisnatom tijestu

 NAČIN PRIPREME  
Jednostvna priprema

 VRIJEME PRIPREME  
> 60 min

 BROJ PORCIJA  
6 osoba

## Sastojci

---

~ 1 kg šunke  
3 žlice meda  
luk  
4 češnja češnjaka  
2 žlice senfa  
550 g svježeg lisnatog tijesta  
1 K Plus jaje  
papar u zrnju  
lovorov list

## Nutritivne vrijednosti

---

## Skeniraj za prikaz na web stranici

---



Šunku stavite kuhati u dovoljno vode s medom, lukom, češnjakom, lovorom i paprom u zrnju. Kad zavrije kuhajte 40 minuta pa izvadite iz vode i ostavite da se ohladi i posuši.

Zagrijte pećnicu na 180 °C. Kuhanu šunku premažite senfom.

Spojite dva svježja lisnata tijesta uz pomoć razmućenog jaja pa napravite uzorak na tijestu plitko zarezujući nožem.

Umotajte šunku u tijesto, ponovno premažite jajem i pecite oko 1 h ili dok tijesto ne porumeni.