


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 svježa 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.