

Vánoční šunka



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 2h 0min
Celkový čas: 2h 30min , Porce: 8

1380 kalorií , **0 g** cukrů , **30 g** tuků , **225 g** bílkovin

Autor: Kantarina

Odkaz: <https://srecepty.cz/vanocni-sunka>

Příprava

Do velkého hrnce dáme vařit vodu (můžeme se zeleninou – tu pak použít na polévku). Až bude vřít, vložíme do ní celou šunku kůží nahoru a mírným varem necháme „táhnout“ tři čtvrtě hodiny. Maso pak vyjmeme, necháme vychladnout a kůži šikmo nařízneme. Do vzniklých kosočtverců zapícháme hřebíčky. Vložíme na pekáč, podlijeme vodou a povrch šunky občas poléváme šťávou nebo vodou. Pečeme přibližně hodinu, dokud se kůžička pěkně nevypeče. Vychladlou dáme na mísu a ozdobíme kolečky ananasu, na párátka napíchanými kousky ananasu, koktejlovými třešněmi, petrželkou a kousky papriky.

Ingredience

- 1,5-2 kg šunky vcelku
- 20 ks hřebíčků
- 1 konzerva ananasu
- 10 ks cherry rajčátek
- petrželka
- 10 ks koktejlových třešní

Kategorie

Vánoce, Česká, Zima, Finančně náročnější, Maso, Něco extra, Labužník, Předkrm

