

Zapékaná šunka z Provence



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 25min
Celkový čas: 35min , Porce: 4

538 kalorií , **0 g** cukrů , **20 g** tuků , **61 g** bílkovin

Autor: Angel 666

Odkaz: <https://srecepty.cz/zapekana-sunka-z-provence>

Příprava

Do kastrůlku dáme vařit hrneček vody, přidáme do ní cibuli nakrájenou nadrobno, rozdrcené kuličky jalovce, sůl, pepř a ocet. Necháme asi 10 minut povařit. Z másla a mouky připravíme světlou jíšku, zředíme ji přecezeným cibulovým vývarem, přidáme provensálské koření a povaříme. Do omáčky přidáme víno a vmícháme smetanu. Plátky šunky naskládáme do zapékací misky, přelijeme připravenou omáčkou a zapékáme 15 minut při 180°C. Podáváme s čerstvým pečivem a sklenkou bílého vína.

Ingredience

- 400 g šunky nakrájené na plátky
- 1 cibule
- 4 kuličky jalovce
- sůl
- 5 kuliček pepře
- lžíce octa
- lžíce másla
- lžíce hladké mouky
- 4 lžíce bílého vína
- 100 ml smetany
- lžička provensálského koření

Kategorie

Obyčejný den, Francouzská, Celoročně,
Finančně nenáročná, Maso, Rychlovka, Rodina,
Hlavní chod

