



JERNEJ KITCHEN

GLAZIRANA PEČENA ŠUNKA

Glazirana pečena šunka je krasna jed, ki bo navdušila goste ob velikonočnih praznikih, priprava pa je enostavna in z nekaj triki boste hitro obvladali.

ZA	8	OSEB
PRIPRAVA:	15	MINUT
PEČENJE:	1	URA 10 MINUT
ČAS SKUPAJ:	1	URA 25 MINUT

GLAZURA

60 ml javorjevega sirupa (ali medu)

80 g marelične marmelade

3 stroki česna

2 žajbljeva lista

2 vejici rožmarina

1/2 žličke pimenta v prahu

1/2 žličke cimeta v prahu

1/4 žličke klinčkov

40 ml vode

2 žlici rjavega sladkorja

2 stroka kardamoma (poljubno)

1 čajna žlička gorčice

ŠUNKA

1 kg pečene šunke s slanino in kožo

Z'Dežele

GLAZURA

V kozico damo vse sestavine za glazuro: javorjev sirup, marelično marmelado, zelišča in začimbe, vodo, rjav sladkor in gorčico. Postavimo na zmeren ogenj in počakamo, da mešanica zavre. Kuhamo 3 minute, da se zgosti, nato odstavimo z ognja, da se ohladi na sobno temperaturo.

PRIPRAVA PEČICE IN PEKAČA

Rešetko damo na sredino pečice in jo segrejemo na 160 °C. Globok pekač obložimo z dvema slojema papirja za peko.

GLAZIRANA PEČENA ŠUNKA

Šunki odstranimo kožo. Maščobo zarezemo na tanke rezine, približno na vsake 3 mm. Zarezemo samo do mesa. Šunko položimo na pripravljen pekač. Na vseh straneh šunko premažemo z glazuro in jo s prerezano stranjo mesa navzdol obrnemo v pekač. Postavimo v segreto pečico in pečemo 1 uro, oziroma tako dolgo, da se lepo karamelizira. Po pol ure pečenja šunko obrnemo, da gleda maščoba navzgor in se bo lepo karamelizirala. Temperaturo pečice povečamo na 200 °C in pečemo še 15 minut, da se šunka lepo karamelizira. Glazirano šunko vzamemo iz pečice, počakamo, da se nekoliko ohladi, nato jo narežemo na rezine in postrežemo s sokovi od pečenja.

TOOLS AND EQUIPEMENT

Oglas

kozica

globok pekač

papir za peko

Kuhinjski nož

Kuhinjski čopič