



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 favorjevega 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: favorjev 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 zarežemo na tanke rezine, približno na vsake 3 mm. Zarežemo 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 EQUIPMENT

- kozica
- globok pekač
- papir za peko
- Kuhinjski nož
- Kuhinjski čopič

Oglas