



Vánoční pečená šunka



Druh jídla:



Vepřové maso

Příležitost:



Slavnostní menu

Sezóna:



Vánoce

Způsob vaření:



Pečení

Suroviny

Mořská sůl Mlýnek Avokádo

snítky rozmarýnu
600 g vepřové šunky vcelku

Marináda

1 lžičky Tymián Avokádo

Mořská sůl Mlýnek Avokádo

80 ml olivového oleje

2 cibule

3 stroužky česneku

Pepř barevný Mlýnek Avokádo

1 lžička Rozmarýn Avokádo

Způsob přípravy

Šunku zavážeme provázkem, aby při pečení nedošlo k rozpadnutí. Na marinádu si smícháme všechny ingredience, šunku v ní pořádně obalíme a necháme ji přes noc marinovat v chladu. Šunku i s marinádou dáme do pekáče a pečeme 1,5 hodina na teplotu 180 °C. Doba pečení záleží na velikosti šunky. Upečená šunka by měla být zvenku dozlatova a uprostřed pěkně šťavnatá.

Podáváme s pečenými brambory. Ale můžeme připravit i na studeno do sendviče.

K pečené šunce se skvěle hodí křen.