

Šunka glazovaná medem

Celkový čas vaření **70 min.** 10 min. Doba přípravy **60 min.** Doba vaření

Nutriční hodnoty (na porci):
1.873 kJ / 448 kcal

Tuky: **21,2 g** Bílkoviny: **35,8 g**
Sacharidy: **30,4 g**

INGREDIENCE

4 Porce

700 g jemně nasolené šunky s
kůží
150 g medu
60 g másla
3 polévkové lžíce Kikkoman Sójová omáčka
přirozeně fermentovaná
tekuté ochucovadlo
15 hřebíčků

POSTUP PŘÍPRAVY

Krok 1

Předehejte troubu na 165 °C.

Krok 2

Nařízněte kůži šunky do kosočtvercového vzoru a vložte ji do zapékačích mís. Do zářezů zapíchejte hřebíčky.

Krok 3

Rozpusťte máslo a smíchejte ho s medem a sójovou omáčkou Kikkoman.

Krok 4

Pečte šunku v zapékačích mísách asi 35 minut a během pečení ji několikrát potřijte marinádou.

Krok 5

Nakonec zvýšte teplotu v troubě na 200 °C, aby šunka získala hezkou barvu.