Vánoční voňavá šunka

Ingredience

- 6,5 kg uzené vepřové šunky
- 250 ml červeného vína
- cibule — 1
- česnek — 2 stroužek
- 1 čerstvý fenykl
- 2 hvězdičky badyánu
- 1 lžíce semen koriandru
- 1 lžíce kuliček pepře čtyř barev
- 20 hřebíčků

Na glazuru

- 60 ml brusinkového rosolu
- Půl lžičky mleté skořice
- 1 lžička mleté papriky
- Půl lžičky červeného vinného octa

Postup

Šunku dáme do velkého hrnce tak, aby byla potopená a přidáme všechny přísadu, kromě těch na glazuru a hřebíčku. Přivedeme k varu, poté stáhneme plamen a vaříme pod pokličkou přibližně tři a půl hodiny. Poté šunku vyndáme a necháme vychladnout. Rozehřejeme troubu. Ostrým nožem stáhneme z šunky kůži. Pokud je vrchní tuková vrstva moc silná, skrojíme ji, ale ne úplně. Poté do ní uděláme zářezy vzdálené od sebe cca 2 cm. Do cípů vzniklých kosočtverců zapícháme hřebíčky. Do kastrůlku dáme všechny přísady na glazuru a za stálého šlehání přivedeme k varu. Necháme chvíli probublávat, aby omáčka získala konzistenci sirupu. Šunku vložíme do pekáče vyloženého alobalem, zalijeme ji glazurou a dáme do trouby. Pečeme 15 minut.

Zdroj: cilka.eu