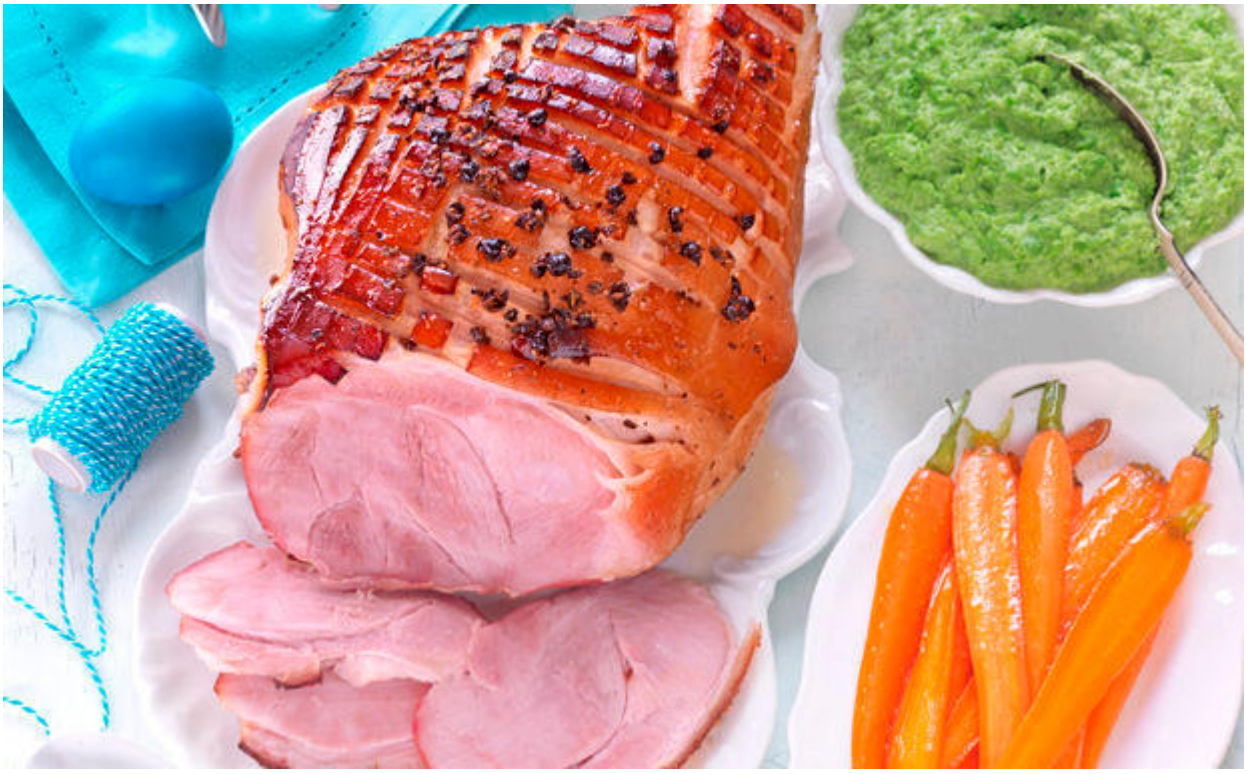

Veľkonočná šunka

Suroviny

6 porcií
2,5 kg bravčová šunka (s kožou a kosťou)
6 ks. Bobuľky borievky
5 ks. Koriandra
400 ml vody
50 g kryštálový cukor
500 g hrášok
2 ks. Šalotky
2 lyžice masla
150 g čerstvej smotany
500g mrkvy
20 g cukru
soľ
korenie

Postup

Kožu šunky priečne prerežeme a okoreníme.
Borievky a koriander podrvíme a tiež nasypeme na šunku a varíme asi v 200 ml vody s cukrom nech vsiakne všetko korenie.
Predhrejeme rúru na 180 ° C šunku vložíme do pekáča zalejeme vývarom z korenia a dusíme asi 40 min.Občas podlievame vodou.
Hrášok uvaríme v osolenej vode a necháme odkvapkať.
Olúpeme šalotku, nasekáme najemno a osmažíme v 1 lyžici masla, zmiešame s kyslou smotanou a hráškom,rozmixujeme dochutíme soľou a korením.
Očistíme mrkvu,nakrájame na pásiky a uvaríme v osolenej vode.
Zohrejeme lyžicu masla,pridáme cukor a vytvoríme svetlý karamel.Pridáme 2-3 polievkové lyžice vody a vykúpeme v ňom mrkvové pásiky.

Šunku naporcujeme a podávame s hráškovou kašou a skaramelizovanou mrkvou.