



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 podrvieme 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.