



Vepřová šunka od kosti s povidlovou omáčkou

Ingredience:

400 g Šunka od kosti
150 g švestková povidla
200 ml jablečný džus
200 ml červené víno
50 g cibule
50 g mrkev
50 g celer
50 ml olej
Sůl, badyán

Na perníkový knedlík:

300 g perník
250 g veka
80 g mouka hrubá
2 ks vejce
300 ml mléko

Postup:

Šunka od kosti upečeme do měkka. Rozehřejeme olej, na kterém orestujeme zeleninu, přidáme povidla, zalijeme vínem a jablečným džusem. Nakonec přidáme badyán a osolíme. Omáčku přecedíme, svaříme na požadovanou konzistenci a zjemníme chlazeným máslem.

Veku a perník nakrájíme na kostičky, veku opečeme. Vejce rozdělíme na žloutky a bílky. Žloutky rozšleháme s mlékem a moukou, mírně osolíme, přidáme veku s perníkem a vše promícháme. Nakonec zlehka vmícháme sníh z bílků a z těsta tvoříme kulaté knedlíky, které uvaříme v osolené vodě.

