



## Vánoční šunka s medovo-hořčičným glazé

### Ingredience:

Šunka s kůží 1,5 - 2 kg

250 g medu

80 g celozrnné hořčice

80 g hnědého třtinového cukru

60 g másla

### Postup:

Šunku položíme do pečící nádoby kůží nahoru, zakryjeme alobalem a v troubě předehřáté na 160 °C pečeme přibližně 45 minut až hodinu. Ostatní ingredience dáme do pánve a za stálého míchání na mírném plameni vaříme dokud se cukr úplně nerozpustí. Šunku vyjmeme z trouby, kůži nařežeme na čtverečky, celou potřeme čtvrtkou připraveného glazé, zvýšíme teplotu na 200 °C, vrátíme nezakrytou do trouby a pečeme 15 minut. Pak šunku znovu potřeme čtvrtkou glazé, pečeme dalších 15 minut a celé opakujeme ještě dvakrát. Hotovou šunku vyndáme z trouby, necháme 15 minut odpočinout a podáváme.

