



Pečená šunka na pivě se salátem z dýně a jablek

Ingredience:

600 g [Pečená šunka Schneider](#)

1 ks cibule

6 ks stroužek česneku

200 ml vývar

50 ml med

1 ks snítka tymiánu

1 ks snítka šalvěje

1 ks snítka listové petržele

kmín

sůl

pepř

Salát

4 ks velké jablko

¼ ks větší muškátová dýně

100 g špek

3 ks stroužek česneku

2 ks menší cibule

100 g máslo

1 ks snítka rozmarýnu

1 ks snítka šalvěje

olivový olej

cukr moučka

sůl

pepř

Postup:

V hmoždíři utřeme všechny bylinky - tymián, šalvěj a listovou petržel. Přidáme kmín, sůl, čerstvě mletý pepř, med a vše důkladně utřeme.

Směs důkladně potřeme šunku, dáme do pekáče. Orestujeme cibuli s česnekem, zalijeme pivem a vývarem, který necháme svařit na polovinu a přidáme do pekáče k šunce. Necháme v ledničce do druhého dne přikryté alobalem.

Druhý den dáme péct při 140°C cca 45 minut. Během pečení přeléváme vzniklou šťávou. Pak sundáme alobal a pečeme dalších cca 15 minut při 160°C

Salát

Jablka nakrájíme na měsíčky bez jadřinců, dýni na kostičky a oboje promícháme a dáme do pekáče. Přidáme utřené stroužky česneku a na měsíčky nakrájenou cibuli. Posypeme natrhanými bylinkami a pokapeme olivovým olejem, lehce osolíme a opepříme. Do pekáče přidáme oříšky másla a celé lehce posypeme moučkovým cukrem. Přikryjeme alobalem a pečeme v troubě při 180°C dokud není dýně měkká cca 45 minut.

5 minut před koncem pečení přidáme tenké plátky slaniny a dopečeme.

