



## Pečená šunka s brusinkovo-tymiánovým přelivem

### Ingredience:

Na pečenou šunku:

2 - 2,5 kg Pečená šunka Schneider Selection

4 lžíce brusinkový kompot

2 lžíce dijonská hořčice

2 lžíce med

lístky nebo tenké stonky tymiánu: 8-10 snítek

Na glazovanou mrkev:

2 svazek čerstvá mrkev s natí

1 lžíce med

Tymián

Máslo

Olivový olej

Sůl

Pepř

Na glazované ředkvičky:

2 svazky ředkvičky

2 lžičky hnědý cukr

Máslo

Citrónová šťáva

Sůl

Pepř

Na pečené brambory a brokolici:

Brambory s pěknou slupkou

Brokolice

Sádlo

Sůl

---

## Postup:

Jako první si nachystáme zeleninu – brambory i se slupkou dobře okartáčujeme, mrkev i ředkvičky očistíme od nečistot a natě.

Šunku dáme do pekáčku a podlijeme přibližně 100 – 200 ml vody, podle místa v nádobě. Troubu rozpálíme na 180°C na horkovzduch a pekáček se šunkou do něj umístíme.

Omyté a osušené brambory rozřízneme na půl, plech vymažeme sádlem a brambory na něj řeznou stranou dolů rozložíme. Z vrchu je lehce osolíme a dáme je také péct do trouby (proto pečení na horkovzduch).

V misce smícháme brusinky, hořčici, med a tymiánové lístky. Po 10 až 15 minutách pečení je šunka už mírně ohřátá. Ostrým nožem lehce zvýrazníme zářezy v kůži a pak celou šunku potřeme brusinkovou směsí. Vratíme ji do trouby. Pečeme ji dalších 30 – 45 minut.

Očištěné mrkve dáme do pánve s trochou másla a vody, aby byly z většiny ponořené. Lehce osolíme a přidáme snítky tymiánu. Ředkvičky rozčtvrtíme a dáme je opéct do kastrůlku s rozehrátým máslem.

Podlijeme je trochou vody a asi na pět minut přikryjeme pokličkou.

Brokolici umyjeme a rozdělíme na růžičky, dáme uvařit do páry (lze i ve vodě).

Po 10 minutách slijeme vodu z mrkví, do pánve přidáme lžici olivového oleje a lžici medu. Mrkve opečeme a lehce dochutíme solí a pepřem.

Změklé ředkvičky dochutíme dvěma lžičkami hnědého cukru, solí, pepřem a citronovou šťávou. Opečeme a necháme v teple.

Když je do zlatova upečené maso, měly by být do zlatova upečené i brambory.

Šunku přendáme na prkénko a nakrájíme ostrým nožem na plátky.

Můžeme každému přichystat porci šunky se všemi přílohami, nebo vše rozložíme na stůl a necháme každého, aby si nabral dle chuti. V pekáčku zbyde po upečení šunky trocha brusinkové směsi smíchaná s vodou a výpekem, tou můžeme šunku také přelít nebo tuto vzniklou omáčku podávat zvlášť v omáčnicku. Ať už se rozhodnete pro jakoukoliv z variant podávání, rozhodně se jedná o skvělou variantu nedělního oběda.

Tento recept pro Vás připravila <http://megvkuchyni.cz/>

