

Marinovaná pečená šunka s paštrnákovým pyrém a glazovanými gaštanmi

Vyskúšajte doma pripraviť toto sviatočné zimné jedlo. Pečená šunka je populárna najmä v Anglicku a v USA. Najčastejšie sa glazuje medom napichaná klinčekmi. My ju vyskúšame namarinovať v trstinovej melase s pomarančovou šťavou. Získa tak trochu zaúdenú chuť. A chuť pustia do šunky aj klinčky. Paštrnákové pyrém ochutené chrenom sa k nej výborne hodí. Je ľahké, výživné a veľmi chutné. Recept sa vám môže zdať zdĺhavý ale nie je. A pohostíte ním celú rodinu.

8-10 porcií

pečená šunka

Mecom Plzeňská pečená šunka v celku

3 PL trstinovej melasy

šťava z 1 pomaranču

klinčky

bylinný likér (napríklad Becherovka)

paštrnákové pyrém

2 šalotky

maslo

1 kg paštrnáku

350 g zemiakov

400 ml smotany na šľahanie

voda

4 – 5 ČL chrenu

soľ

gaštany

pečené lúpané gaštany

maslo

med

granátové jablko na ozdobu

Šunku marinujeme niekoľko hodín vopred, najlepšie cez noc. Kožu na šunke narežeme do mriežky. Do stredu vzniknutých štvorcov napicháme klinčeky. Marinádu si pripravíme zmiešaním melasy s pomarančovou šťavou. Hlboký pekáč vystelieme potravinárskou fóliou na ktorú položíme šunku. Marinádou polejeme narezanú kožu. Chceme, aby sa marináda zachytila medzi kožou a mäsom. Následne celú šunku zabalíme do potravinárskej fólie, aby bola v čo najväčšom kontakte s marinádou a odložíme na noc do chladničky.

Na druhý deň šunku v pekáči rozbalíme, fóliu vyhodíme, podložíme mriežkou, aby nebola v kontakte s dnom pekáča, polejeme bylinným likérom a pečieme pri 175° asi 30 minút. Potom šunku ešte raz prelejeme trochou bylinného likéru a pečieme ďalších 30 minút.

Ako sa šunka peče, pripravíme si pyrú. Očistený paštrnák a zemiaky nakrájame na malé kocky. Šalotku nakrájame na malé kocky a v hrnci ju na masle opražíme. Pridáme paštrnák a zemiaky, chvíľku necháme skaramelizovať a podlejeme smotanou. Dolejeme vodu tak, aby bola všetka zelenina pod hladinou, pridáme 1 lyžičku soli a varíme domäkka.



Po uvarení pyr  rozmixujeme ponorným mixérom dohladka. Pridáme asi 4-5 lyžičiek chrenu a podľa chuti dosolíme.

Ga tany prehrejeme na panvi ke, pridáme hrudku masla a prelejeme trochou medu. Všetko premie ame až sa ingredienciami obalia gaštany a zostanú pekne leskle.  as  gaštanov podrvm me v ma iari.

 unku vyberieme z rúry, necháme 10-15 minút vychladnúť a nakrájame na tenke plátky. Podávame na pa trn kovom pyr , posypan  gaštanmi a dozdoben  zrn  kami granátového jablka.