

Šunka v Coca-Cole

Časová náročnost: 30 minut

Seznam přísad

2 kg	vepřová šunka bez kosti
2 l	Coca-Cola
4 lžíce	med



Postup přípravy

Celou šunku vložíme do velkého kastrolu (kůží dolů), zalijeme Coca-Colou a přivedeme k varu. Když se Coca-Cola začne vařit, snížíme teplotu na pomalé probublávání, přikryjeme poklicí a pomalu vaříme asi 2 a půl hodiny. Mezitím si předehřejeme troubu na 260°C. Když je šunka uvařená, opatrně ji vyjmeme a necháme ji lehce zchladnout. Z vychladlé šunky sejmeme kůži tak, aby na ní zůstala jen malá vrstva tuku. Celou šunku poté pečlivě potřeme medem a vložíme do pekáče vyloženého alobalem a pečeme 10 až 15 minut. Hotovou šunku poznáme tak, že její horní část je zbarvená a bublající. Šunku nakrájíme na slabé plátky a podáváme například s bramborovou kaší a glazovanou karotkou.

Recept na glazovanou karotku naleznete [ZDE](#)

Poznámka: Coca-Colu můžeme bez problémů nahradit Pepsi-Colou, Kofolou nebo jiným kolovým nápojem.