



Божиќна шунка

Божиќната шунка е одличен додаток на трpezата за време на празниците. Едноставно земете парче чадена свинска коленица сосе коската, варете ја неколку часа, а потоа испечете ја со леплива слатка глазура. Ви го привлековме ли вниманието?



Состојки:

- 1 цела чадена свинска коленица со коска
- една рака цели каранфилчиња
- 1 главица кромид
- една рака бибер во зрна
- 1 литар Кока Кола
- 1 литар вода
- сок од половина портокал
- 2 лажици сенф
- 3 лажици мед

Чекор 1

Земете ја коленицата и засечете ја кожата со остар нож. Во тавата сипете 1 литар Кока Кола и 1 литар вода да се загреваат.

Ставете и една главица кромид пресечена на половина и една рака бибер во зрна. А потоа ставете ја и коленицата и варете ја 2 часа.

Повремено вртете ја за месото рамномерно да се свари.

Чекор 2

Извадете ја коленицата од тавата и спремни сме да ја направиме глазурата. Измешајте мед, сенф и сок од половина портокал и ќе добиете густа слатка глазура.

Земете ги целите каранфилчиња и набоцкајте ги во коленицата.

Потоа прелијте ја со глазурата и потрудете се да има глазура на целата коленица.

Чекор 3

Печете во рерна на температура од 180 степени 20 минути.

Чекор 4

Извадете ја од рерна и оставете ја да се излади, а потоа исечете дебели парчиња месо од коската.

Ќе бидете во искушение да го изедете целото месо уште пред да дојдат гостите.



Совет

Со овој рецепт можете да експериментирате на безброј начини.

Сварете ја коленицата во некоја друга течност, или експериментирајте со глазурата.

Тука одлично оди и сладок џем, на пример од кајсија. Или пак едноставно премачкајте ја со сенф од цели зрна.

Оваа коленица ќе Ве натера да се навраќате секој ден за време на Божиќните и Новогодишните празници.

Користени производи:



Сет тави за пица



Вок тава



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk