

Kuvana šunka



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **200** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3-4 kg** dimljene usoljene šunke
- **3 -4** koka-kole
- senf

Priprema

Šunku ostavite preko noci u hladnoj vodi da izvuče višak soli. U vecoj posudi (šerpi) stavite šunku i sve prelijte sa koka kolom. Kuvajte na laganoj vatri dok se šunka ne skuva. Kad se skuva izvadite je iz tecnosti i kad se ohladi isecite na tanke šnite. Ili je prebacite u pekac, zasecite na par mesta utrljajte senfom i prelijte sa malo tecnosti u kojoj se kuvala i zapecite oko 30 minuta na 220 stepeni.

Savet