

Uzené maso s třešňovou zavařeninou

Kategorie: Uzené maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

25 g másla

1 tence pokrájená cibule

350 g vypeckovaných a rozpůlených třešní

2 a Ví lžíce červeného vinného octa 2 lžíce moučkového cukru

sůl a pepř na dochucení 2 lžíce čerstvého posekaného estragonu 4 silné plátky šunky, moravského masa, uzeného (rolovaná plec)

Postup

1 Začněte zavařeninou. Máslo rozpustíte v pán víčce a přidejte cibuli. Zakryjte a na velmi mír ném plameni duste za občasného zamíchání asi půl hodiny, aby cibule hodně změkla. Přidejte třešně, ocet, cukr, půl lžičky soli a trochu čerstvě podrceného černého pepře. Odkryjte a pomalu vařte patnáct až dvacet minut, dokud se nevy-paří veškerá tekutina a nezůstane velmi hustá směs. Ještě do ní přidejte estragon a dejte stranou; v lednici vydrží až čtyři dny.

2 Rozehřejte gril (i venkovní) a pusťte se do přípravy šunky. Po okrajích nadělejte ostrým nožem zářezy, aby se plátky horkem nezkrouti-ly. Grilujte pět minut po každé straně; maso by mělo být propečené a místy zlatavé. Mezitím prohřejte zavařeninu. Báječnou dvojkombinaci skvěle doplní jednoduchý zelený salát.