

# Uskrsna šunka u kruhu



- 2 kg glatkog brašna
- 1 MŽ origana
- 1 MŽ majčine dušice
- 1 MŽ mažurana
- voda

Priprema uskrsnje šunke počinje još pri svinjokolji.

U zavisnosti od brojnosti vaših ukućana pripremite i veličinu šunke za uskrs.

Za uskrsnju šunku uzimam samo specijalno odrezani komad koji zahvaća ružu sa šolom poz.1. To je ujedno i najsafniji, ne masni dio šunke.

Poz. 2 sušim za rezanje, ostatak šunke završava u kobasicama.

Koristim šunku iz mokrog paca.

Šunka za Uskrs ne smije biti do kraja suha, jer nikakvo kuhanje ne pomaže da bude mekana. Uskrsnu šunku podimim 4 - 5 puta u roku od 14 dana, ostavim je još 2 tjedna na zraku te je vakumiram i ostavim na hladnom do Uskrsa.



**[Op. a]** Danas je teško doći do kvalitetne šunke za uskrs (premda se je sa malko truda može i sam pripremiti), ali i kupovne šunke se daju dobro pripremiti. Potrebno se samo držati par pravila.

Pre sušena šunka nikakvom pripremom neće biti mekana, presoljena šunka nikad neće biti ugodno slana, ostat će uvijek samo MALO manje slana. Obratite pažnju na to pri kupnji ili pripremi.

Kod kupnje obratite pažnju na miris, mora mirisati ugodno na dim, nikakve oštre note nisu u redu. Također boja sušene šunke mora biti tamna kao med, pre žuta boja ukazuje da je šunka pripremljena tzv. toplim dimljenjem, toplim dimom >25°C (smanjuje trajanje sušenja), ne znači da je loša, ali meso je nakon pripreme jednako salami. Na kraju pritisnite šunku palcem, meso se mora popustiti pod laganim pritiskom. Postoji li kora iz vana moguće je da je šunka pre suha, ili stara ali i da je predimljena. **[Op. a]**

Na Veliku Subotu rano ujutro stavim šunku barem 2 sata u mlaku vodu da izađe dim i suvišna sol.

Oko podne na Veliku Subotu šunku izvadim iz vode i obrišem je krpom.

Uskrsnu šunku pripremam uvijek u tijestu odnosno kruhu. Vi je možete i kuhati, ali pri tome iz šunke izađu svi ukusi i sokovi.

Kuhanje je ostatak tradicije po kojoj se šunka sušila do Uskrsa i u zavisnosti od vanjske temperature znala je biti već tvrda ko kamen, pa se osim kuhanjem nije ni mogla pripremati.



Za pečenje šunke u kruhu, odnosno tijestu, potrebno je brašno koliko je i šunka teška, voda i po volji mirisne trave.

U brašno dodajte mažuran, majčinu dušicu i origano te sa vodom izmješajte glatko elastično tijesto.

Tijesto razvaljajte i u njega na 1. trećinu stavite šunku.

Krajeve preklopite i sve skupa zarolajte, pazivši da iznad i ispod šunke bude uvijek dovoljno tijesta.

Pogotovo ispod jer uskrsnja šunka sjedne pri pečenju u tijesto.

Mokrim rukama navucite tjesto na krajevima da rola bude čim bolje zatvorena.

Zapecite na najjačem u pećnici 20 min. da bi tijesto dobilo koru. Smanjite temperaturu na 150°C i pecite 1 sat. Potom smanjite temperaturu na 120°C i pecite još 1 sat.

Duljinu pečenja je teško odrediti jer zavisi o samoj šunki, tj. koliko je suha i pogotovo debela. Za jednu šunku od 5 kila koja je do pola suha treba cca. 6 sati. Pri pečenju šunke u kruhu zna izaći safta, premežite par puta u tijeku pečenja kruh tim saftom.

Duljina pečenja više ovisi o debljini šunke nego o njevoj težini. Više vremena treba jednoj šunki debljine 15 cm i težini 4 kile nego jednoj od 7 kila, ali debljine 8-10 cm. Računajte odprilike 60 minuta po kili na 120°C.

Nakon pečenja ostavite šunku u kruhu do Uskrsa ujutro. Neka se skroz polako hladi, najbolje na sobnoj temperaturi. Razrežite kruh i šunku narežite po želji.

Kruh od pečenja šunke je također vrlo ukusan.

Uskrsnju šunku servirajte tradicionalno sa pisanicama, hrenom, rotkvicama i mladim lukom.

Kruh u kojem se pekla uskrsna šunka razrežite sa tri strane, pa gornji dio oprezno podignite, tako da dobijete kao malu škrinju u kojoj možete servirati narezanu šunku.



[www.moja-kuhinja.com](http://www.moja-kuhinja.com)