



Hozzávalók:

egy szép kb. 3 kg-os darab enyhén füstölt sonka, 7-8 dl száraz fehérbor, 12-15 szem fekete bors, 2 vöröshagyma, 2 ág halványzeller, 2 babérlevél, 3 evőkanál csípős dijoni mustár, 2 narancs, 25-30 szem szegfűszeg, 4 evőkanál méz

1. A sonkát egy fazékba tesszük, annyi hideg vizet öntünk rá, amennyi ellepi és legkevesebb 6 órán át, de legjobb, ha egész éjszakán át áztatjuk, hogy véletlenül se legyen túl sós.
2. Másnap a vizet leöntjük, a húst leöblítjük. A lábasban friss vizet forralunk és a sonkát belefektetjük. Annyi vízzel egészítjük ki, hogy a húst teljesen ellepje, és ráöntjük a fele bort is. A borsot a megtisztított, cikkekre vágott hagymával együtt beleszórjuk. A felszeletelt zellert meg babérlevelet hozzáadjuk, és lefödve kis lángon, 2-2,5 óra alatt puhára főzzük.
3. A tűzről lehúzva a levében húlni hagyjuk, majd le csöpögtetjük és leszárogatjuk. A bőrét késsel lefejtjük úgy, hogy vékony, belső fehér zsírja a húson maradjon. Utóbbit keresztben is, hosszában is nem túl mélyen bevágjuk.
4. A sonkát a mustárral vékonyan körbekenjük, a narancsokat jól megmossuk, és 2-3 milliméter vastagon felszeleteljük. A narancskarikákkal a húst beburkoljuk úgy, hogy gyümölcsszeletek kissé fedjék egymást; ezenkívül mindegyiket néhány szem szegfűszeggel a húsba nyomkodva rögzítjük.
5. A sonkát magas falú tepsibe fektetjük, és a mézzel körbekenjük. A maradék bort aláöntjük és előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 °C; légkeveréses sütőben 165 °C) kb. 30 percig sütjük, közben levéllel gyakorta meglocsoljuk. A sütőből kivéve 15 percig pihentetjük, majd deszkára tesszük. Nagyjából közepén, a csont mentén kettéhasítjuk. A csontot a húsról ügyesen kifejtjük. Az így kapott két húsdarabot a hozzá képzelt csontra merőlegesen felszeleteljük. (Ha a csonttal párhuzamosan szeletelnénk, szálkás-rágós lenne, és szétesne.) Hidegen, melegen egyaránt finom.

10 főre

Narancsos sült sonka

Elkészítési idő: 2-2,5 óra főzés + a sonka áztatása

Egy adag: 575 kcal

Italajánlatunk: száraz fehérbor, például Egri chardonnay barrique