

# Dušená šunka s rybízovou omáčkou



Obtížnost: 

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 30min  
Celkový čas: 50min , Porce: 2

**1369** kalorií , **0 g** cukrů , **56 g** tuků , **61 g** bílkovin

**Autor:** Jiřulka

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/dusena-sunka-s-rybizovou-omackou>

## Příprava

Šunku nakrájíme na plátky a osmahneme na másle. Vyndáme a přendáme na přehřátou mísu. Do zbylého másla přidáme hořčici, papriku, zavařeninu a ocet. Promícháme a podle chuti osladíme. Podle potřeby rozředíme a přelijeme přes šunku. Podáváme s rýží nebo bílým pečivem.

## Ingredience

- ✓ 350 g šunky
- ✓ 60 g másla
- ✓ 3 lžíce octa
- ✓ 3 lžičky hořčice
- ✓ cukr podle potřeby
- ✓ 3 lžíce rybízové zavařeniny
- ✓ 1 lžička sladké papriky

## Kategorie

Výjimečný den, Celoročně, Finančně nenáročné, Maso, Něco extra, Labužník, Párty občerstvení