

Šunka v testu - "perna" po rimsko

Sestavine:

- 1 kg sušene šunke
- 200 g suhih fig
- 3 lovorjeve liste
- 1 žlica medu

Za testo:

- 500 g bele pšenične moke
- 50 ml olja
- malo vode
- ščepec soli

Priprava:

- Šunko prekrijte z vodo, dodajte fige in lovorjev list ter kuhajte do mehkega. Pravilo teža šunke-čas (1 kg - 1 ura). Kuhano šunko odcedite in premažite z medom. (Kožo ji lahko odstranite).
- Iz moke, olja in vode zamesite testo, ki ga razvaljajte in ovijte vanj šunko.
- Pecite v ogreti pečici pri 200°C dokler testo ne dobi zlato rjave barve.

