

Ветчина с клюквенным соусом

50 минут 6 порций

Вам понадобится:

- 1 стакан коричневого сахара
- 1/2 столовой ложки кукурузного крахмала
- 1/2 чайной ложки душистого перца
- 2 стакана клюквенного сока
- 2 столовые ложки лимонного сока
- 1/4 стакана изюма без косточек
- 2 ломтика ветчины толщиной 1 дюйм (2,5 см)

Приготовление

- Смешайте в кастрюле коричневый сахар, кукурузный крахмал и душистый перец.
- Постепенно добавляйте остальные ингредиенты и перемешайте. Варите соус до загустения и закипания
- Положите один кусок ветчины в смазанную маслом форму для запекания. Залейте ломтик ветчины половиной соуса. Сверху выложите второй ломтик. Добавьте оставшийся соус
- Выпекайте в духовке при 350°F (180C) в течение 45 минут.

