



Pečená vepřová plec na rozmarýnu

Ingredience

vepřová plec vcelku: **400 g**
snítka rozmarýnu: **1 ks**
cibule: **1 ks**
stroužky česneku: **6 ks**
bobkový list: **2 ks**
bylinkové máslo: **2 PL**
sádlo: **1 PL**
sůl
pepř
drcený kmín

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Méně dietní, ale chutné

Vepřovou plec omyjeme, osušíme, ze všech stran potřeme změkklým bylinkovým máslem, osolíme, opeříme a okmínujeme. Pekáček vymažeme sádlem, dno poklademe nahrubo nakrájenou cibulí, přidáme bobkový list, neoloupaný česnek a polovinu snítky rozmarýnu (malou snítku můžeme dát celou). Na cibuli položíme...

Pečená vepřová plec na rozmarýnu - recept

Vepřovou plec omyjeme, osušíme, ze všech stran potřeme změkklým bylinkovým máslem, osolíme, opepříme a okmínujeme. Pekačiek vymažeme sádlem, dno poklademe nahrubo nakrájenou cibulí, přidáme bobkový list, neoloupaný česnek a polovinu snítky rozmarýnu (malou snítku můžeme dát celou). Na cibuli položíme maso, posypeme zbytkem rozmarýnu, podlijeme vodou, přiklopíme a **pečeme na 190 °C asi 1 hodinu**. Odkryté dopečeme **na 220 °C dozlatova asi 15 - 20 minut**.

Z výpeku odstraníme rozmarýn, česnek, bobkové listy a šťávu rozmixujeme dohladka.

Pečená vepřová plec na rozmarýnu se podává nakrájená na plátky se zelím a knedlíkem nebo s čerstvým chlebem.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí