



Vepřová pečeně

Ingredience

vepřová krkovice nebo plecko: **400 g**
cibule: **1 ks**
česnek - stroužky: **1**
kmín
sůl
pepř

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Méně dietní, ale chutné

Maso omyjeme, osušíme, osolíme, opeříme a okmínujeme. Cibuli nakrájíme nadrobno a přisypeme do pekáče k masu. Přidáme také česnek utřený se solí. Podlijeme vodou a pečeme asi 90 minut na 180 °C, dokud vepřová pečeně nezměkne. Nejdříve pečeme zakrytou, poté odkryjeme a necháme maso zrůžovět. V...

Vepřová pečeně - recept

Maso omyjeme, osušíme, osolíme, opeříme a okmínujeme. Cibuli nakrájíme nadrobno a přisypeme do pekáče k masu. Přidáme také česnek utřený se solí. Podlijeme vodou a pečeme asi 90 minut na 180 °C, dokud vepřová pečeně nezměkne. Nejdříve pečeme zakrytou, poté odkryjeme a necháme maso zrůžovět. V průběhu pečení maso obracíme nebo přeléváme vypečenou šťávou. Podle potřeby

také podléváme vlažnou vodou.

Jakmile je maso upečené, vyjmeme ho z pekáče a šťávu zredukujeme. **Vepřová pečeně** se podává nakrájená na plátky, přelitá výpekem. Jako příloha se hodí houskový nebo bramborový knedlík, přidat můžeme také špenát nebo dušené zelí.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí