

# Hovězí pečeně



**Obtížnost:** ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 40min  
Celkový čas: 55min , Porce: 4

**1341** kalorií , **0 g** cukrů , **93 g** tuků , **128 g** bílkovin

**Autor:** Milena

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/hovezi-pecene>

## Příprava

Maso omyjeme, osušíme, osolíme, opeříme, posypeme tymiánem a vetřeme rozetřený česnek. Dáme do zapékací mísy, zalijeme olejem a vodou. Pečeme 40 minut v předehřáté troubě na 220 °C. Během pečení co 10 minut poléváme vypečenou šťávou. Před podáváním necháme 10 minut odpočinout.

## Ingredience

- 600 g hovězí svíčkové
- 1 lžička soli
- 1 lžička sušeného tymiánu
- 3 lžíce rostlinného oleje
- 3 lžíce vody
- 1 lžička pepře
- 3 stroužky česneku

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Klasika, Rodina, Hlavní chod