

# Kořeněná vepřová pečeně



Obtížnost:

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 1h 40min  
Celkový čas: 1h 55min , Porce: 5

**2439** kalorií , **0 g** cukrů , **181 g** tuků , **180 g** bílkovin

**Autor:** Angel 666

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

## Příprava

Maso vložíme do misky, zalijeme vínem a přidáme bobkové listy. Oloupaný česnek pokrájíme na tenké plátky a přidáme k masu. Oloupanou cibuli přepůlíme, zapícháme do ní hřebíčky a také přidáme do vína. Misku zakryjeme alobalem a dáme do druhého dne do chladu. Druhý den maso vyndáme z marinády, pokapeme ho olejem, osolíme, opeříme, posypeme kmínem a vložíme do pekáčku vymazaného olejem. Zalijeme marinádou, přidáme kuličky jalovce i cibule a přikryté dáme péci při 180°C asi 100 minut doměkka. Měkké maso vyndáme a šťávu zahustíme Solamylem rozmíchaným v trošce studené vody. Podáváme s bramborovým knedlíkem nebo kroketami a zeleninovou oblohou.



### Tip k receptu

Tento pokrm se dá připravovat v římském hrnci, v tom případě hrnec před přípravou jen namočíme na 20 minut do studené vody a nemusíme ho vymazávat olejem.

## Ingredience

- ✓ 1 kg vepřových kotlet vcelku
- ✓ 250 ml suchého bílého vína
- ✓ 2 stroužky česneku
- ✓ 1 cibule
- ✓ 4 hřebíčky
- ✓ 2 bobkové listy
- ✓ olej
- ✓ sůl
- ✓ pepř
- ✓ drcený kmín
- ✓ 4 kuličky jalovce
- ✓ 2-3 lžičky Solamylu

## Kategorie

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

