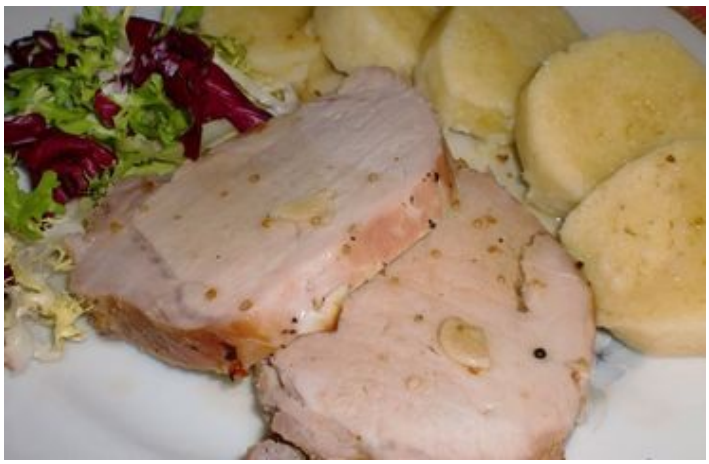
Kořeněná vepřová pečeně



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/korenena-veprova-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, opepříme, 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