

# Marinovaná vepřová pečeně s vůní šalvěje



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 45min  
Celkový čas: 1h 5min , Porce: 3

273 kalorií , 6 g cukrů , 16 g tuků , 17 g bílkovin

Autor: Jana Smidži

Odkaz: <https://srecepty.cz/marinovana-veprova-pecene-s-vuni-salveje>

## Příprava

Plátky vepřové pečeně naklepeme, osolíme a nařízneme okraje. Pak je naložíme do marinády, kterou si připravíme smícháním oleje, pepře, sójové omáčky, worcesterové omáčky, garam masaly a posekaných lístků šalvěje. Marinujeme alespoň 2 hodiny (lépe déle). Potom si na pánvi rozpálíme dvě lžíce oleje, maso opečeme z jedné strany, otočíme a posypeme nakrájenou cibulí a česnekem. Přilijeme marinádu, a hořčici smíchanou s kečupem. Dusíme pod poklicí do změknutí masa. Podle potřeby podléváme vodou.



### Tip k receptu

Jako příloha se hodí různě upravené brambory a zeleninová obloha.



## Ingredience

- ✓ 3 plátky vepřové pečeně
- ✓ sůl
- ✓ 2 lžíce oleje
- ✓ pepř
- ✓ 2 lžíce sójové omáčky
- ✓ 2 lžíce worcesterové omáčky
- ✓ 1 lžička garam masaly
- ✓ 3 listy šalvěje
- ✓ 1 cibule
- ✓ 3 stroužky česneku
- ✓ 1 lžíce hořčice
- ✓ 2 lžíce kečupu

## Kategorie

Česká, Léto, Maso, Návštěva, Hlavní chod