

# Ostravská vepřová pečeně

Obtížnost: ○○○○○

Čas přípravy: 25min , Čas vaření: 1h 15min  
Celkový čas: 1h 40min , Porce: 4

**767194** kalorií , **1 g** cukrů , **147 g** tuků , **90 g** bílkovin

**Autor:** Beruska64

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

## Příprava

Cibuli oloupeme, nakrájíme nadrobno. V hrnci rozpálíme sádlo a orestujeme na něm cibuli. Maso protkneme špalíčky bůčku a slaninou, opepříme a osolíme. Maso vložíme na orestovanou cibuli a osmahneme ze všech stran. Podlijeme 2 skleničkami vody a dusíme doměkka. Když je maso měkké, vyjmeme ho, šťávu zaprášíme moukou a povaříme asi 10 minut. Poté přecedíme a přelijeme šťávou maso, které si nakrájíme na plátky.

## Ingredience

- 500 g vepřového masa
- 100 g uzeného bůčku
- 100 g slaniny
- 2 ks cibule
- 2 sklenky vody
- 100 kg sádla
- 50 g hladké mouky
- špetka pepře
- špetka soli

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Maso, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod