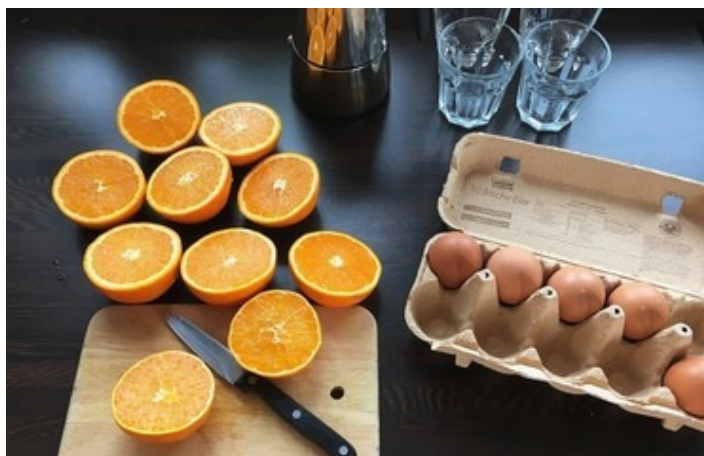


Pečeně v pomerančové marinádě



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 2h 30min
Celkový čas: 2h 45min , Porce: 4

2654 kalorií , **49 g** cukrů , **261 g** tuků , **137 g** bílkovin

Autor: sonizna

Odkaz: <https://srecepty.cz/pecene-v-pomerancove-marinade>

Příprava

Smícháme šťávu ze čtyř pomerančů, sójovou omáčku, ocet, strouhaný zázvor a nasekaný rozmarýn. Vepřovou pečení nařízneme shora do kříže a nalijeme na ni marinádu. Necháme přes noc marinovat. Poté pečeme přiklopené 90 minut na 200°C a pak hodinu na 180°C odkryté. Ke konci pečení přidáme poslední pomeranč nakrájený na plátky.

Tip k receptu

Sójová omáčka ač přidá chuti, v pokrmu ji nepoznáme.

Ingredience

- 1 kg vepřová pečeně
- 5 pomerančů
- 2 lžíce sójové omáčky
- 1 lžíce aceta balsamica
- 2 lžíce zázvoru
- 1 lžíce rozmarýnu

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Maso, Hlavní chod

