Plněná vepřová svíčková

Obtížnost:

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 45min
Celkový čas: 1h 15min , Porce: **4**

1151 kalorií , **0 g** cukrů , **110 g** tuků , **26 g** bílkovin

Autor: Milena

Odkaz: https://srecepty.cz/plnena-veprova-svickova

Příprava

Maso omyjeme, osušíme a rozřízneme na plát. Poté osolíme, opepříme a potřeme hořčicí. Posypeme nakrájenou cibulí na kolečka a nakrájeným česnekem na plátky. Přidáme anglickou slaninu a plátek masa smotáme, ovážeme nití, posypeme kmínem a na prudko ze všech stran osmažíme na oleji. Dáme do zapékací mísy a podlijeme vodou. Pečeme 40 minut v předehřáté troubě na 200 °C. Během pečení co 10 minut poléváme vypečenou šťávou.

Ingredience

- 1 kg vepřové svíčkové
- 2 lžíce polotučné hořčice
- sůl
- pepř
- 2 menší cibule
- 200 g anglické slaniny
- 2 lžíce rostlinného oleje
- 5 stroužků česneku
- 1 lžička kmínu
- 200 ml vody

Kategorie

Výjimečný den, Maďarská, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Něco extra, Zkušený kuchař, Hlavní chod