

# Podzimní pekáček s vepřovým masem



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 50min  
Celkový čas: 1h 10min , Porce: 4

**61** kalorií , **0 g** cukrů , **6 g** tuků , **0 g** bílkovin

**Autor:** Angel 666

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/podzimni-pekacek-s-veprovym-masem>

## Příprava

Brambory, dýni a všechnu zeleninu oloupeme a nakrájíme na menší špalíky. Vše v míse smícháme, zakapeme olejem, osolíme, opepříme a přidáme trochu tymiánu a rozmarýnu. Zeleninovou směs dáme do pekáčku a vložíme do trouby vyhřáté na 200°C.

Maso naklepeme, osolíme, lehce opepříme a na pánvi v rozehrátém oleji osmahneme. Plátky slaniny nakrájíme na nudličky. Asi po 20 min pekáček vyndáme z trouby, na zeleninu rozložíme osmahnuté kotlety a vše posypeme nudličkami anglické slaniny (slaniny stačí opravdu jen maličko, slouží jen k dochucení jídla). Pekáč vrátíme do trouby a pečeme ještě asi 20-30 min doměkka.

## Ingredience

- 4 větší brambory
- 1 větší mrkev
- 1 petržel
- 4 vepřové kotlety
- sůl
- pepř
- pár snítek čerstvého tymiánu
- pár snítek rozmarýnu
- 4 tenké plátky anglické slaniny
- 1/4 celeru
- 2-3 lžice olivového oleje
- 1/4 střední dýně hokkaidó

## Kategorie

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

