Staročeská pečeně se zázvorem

Obtížnost:

Čas přípravy: 1h 15min , Čas vaření: 1h 30min
Celkový čas: 2h 45min , Porce: **4**

2131 kalorií , **0 g** cukrů , **175 g** tuků , **120 g** bílkovin

Autor: Sonia005

Odkaz: https://srecepty.cz/staroceska-pecene-se-zazvorem

Příprava

Krkovici si omyjeme a osušíme. Vložíme je do vhodné nádoby a osolíme, posypeme zázvorem, kmínem a přelijeme olejem i 250 ml piva. Nádobu přikryjeme alobalem a necháme 24 hodin marinovat. Po 12-ti hodinách maso otočíme. Po 24 hodinách maso vyjmeme a na sádle jej zprudka opečeme v pekáčku společně s cibulí, kterou jsme si nakrájeli na půlkolečka. Poté přelijeme marinádou a dáme péci při 160°C na 1-1,5 hodiny. Maso průběžně podléváme zbylým pivem a výpekem. Po hodině a půl maso vyjmeme a necháme ještě 5 minut dojít. Poté můžeme podávat přelité výpekem, s libovolnou přílohou.

Tip k receptu

Výborně se hodí lehký zeleninový salát a opečená bagetka potřená majoránkou s olivovým olejem.

Ingredience

- 1 kg vepřové krkovice
- 1 lžíce čerstvého strouhaného zázvoru
- 2 lžičky drceného kmínu
- 1 lžíce rostlinného oleje
- sůl dle chuti
- 1 lžíce sádla
- 500 ml světlého piva
- 2 červené cibule

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Něco extra, Rodina, Hlavní chod