

Vepřová pečeně s pórkovou krustou



Obtížnost:     

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 2h 0min
Celkový čas: 2h 20min , Porce: 6

4338 kalorií , 0 g cukrů , 431 g tuků , 202 g bílkovin

Autor: sonizna

Odkaz: <https://srecepty.cz/veprova-pecene-s-porkovou-krustou>

Příprava

Vepřovou pečení osolíme, opeříme a potřeme olejem. Osmazíme ji ze všech stran. Pórek nakrájíme na kolečka a osmažíme na másle doměčka. Přidáme utřený česnek, sůl a pepř. Odstavíme a vmícháme strouhaný parmazán a nasekaný rozmarýn. Vepřovou pečení potřeme hořčicí a pórkovou směsí. Pečeme na 190 °C asi 2 hodiny. Poté necháme 10 minut odpočívat a můžeme krájet.



Tip k receptu

Jako přílohu doporučuji šťouchané brambory nebo bramborovou kaši.



Ingredience

- ✓ 1400 g vepřové pečeně
- ✓ 55 g parmazánu
- ✓ 7 g soli
- ✓ 7 g pepře
- ✓ 2 lžíce slunečnicového oleje
- ✓ 2 lžíce másla
- ✓ 1 lžíce rozmarýnu
- ✓ 2 lžíce bylinkové hořčice
- ✓ 1 ks pórků
- ✓ 2 stroužky česneku

Kategorie

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