

Vepřová pečeně se šalvějí na jablkách



Obtížnost: 

Čas přípravy: 1h 0min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 2h 0min , Porce: 4

2330 kalorií , 40 g cukrů , 163 g tuků , 132 g bílkovin

Autor: Sonia005

Odkaz: <https://srecepty.cz/veprova-pecene-se-salveji-na-jablkach>

Příprava

Krkovici si vložíme do vymazaného pekáčku. Maso napovrchu nařizneme do mřížky. Do zářezů nasypeme šalvěj a celý povrch pomazeme dijonskou hořčicí. Brambory oloupeme a nakrájíme na čtvrtky. Cibuli oloupeme a taktéž nakrájíme na čtvrtky. Jablka oloupeme, vypeckujeme a nakrájíme je na osminky. Troubu si rozejdeme na nejvyšší stupeň a pečeme přibližně 20 minut. Poté k masu vložíme brambory, cibuli i jablka a pečeme dalších 20-30 minut, až brambory zezlátnou. V průběhu pečení maso podléváme výpekem, případně horkou vodou. Jakmile je maso i brambory hotové, vytáhneme pekáček z trouby. Maso zabalíme do alobalu a necháme ho při pokojové teplotě odpočinout přibližně 20 minut.



Tip k receptu

Jablka můžeme vyměnit za hrušky.



Ingredience

- ✓ 1 kg vepřové krkovice vcelku
- ✓ hrst šalvěje
- ✓ 2 lžíce Dijonské hořčice
- ✓ 750 g brambor
- ✓ 1 kg malých cibulí (popř. šalotky)
- ✓ 4 větší jablka

Kategorie

Výjimečný den, Francouzská, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Něco extra, Labužník, Hlavní chod