

Vepřová pečeně v medovém kabátku



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 1dní 1h 0min , Čas vaření: 1h 20min

Celkový čas: 1dní 2h 20min , Porce: 6

872 kalorií , **38 g** cukrů , **50 g** tuků , **8 g** bílkovin

Autor: Evík

Odkaz: <https://srecepty.cz/veprova-pecene-v-medovem-kabatku>

Příprava

Rozpustíme máslo a vmícháme do něj med, utřený česnek, rum a rozinky, které jsme si den předem namočili do rumu. Všechno důkladně promícháme. Maso osolíme, opeříme a vložíme do marinády. Necháme marinovat nejlépe přes noc. Poté maso upečeme v rozpálené troubě doměkka. Podáváme s opečenými brambory.

Ingredience

- 800 g vepřové pečeně
- 8 stroužků česneku
- 3 lžíce medu
- 4 lžíce másla
- 3 lžíce rumu
- špetka soli
- troška pepře
- 1 lžíce rozinek

Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Maso, Jídlo na každý den, Klasika, Návštěva, Rodina, Hlavní chod

