

# Vepřová svíčková ve vlastní šťávě



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 45min  
Celkový čas: 55min , Porce: 4

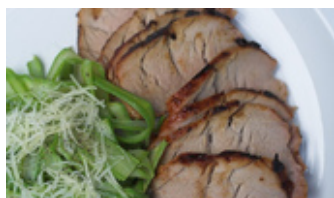
734 kalorií , 0 g cukrů , 82 g tuků , 1 g bílkovin

Autor: Milena

Odkaz: <https://srecepty.cz/veprova-svickova-ve-vlastni-stave>

## Příprava

Maso omyjeme, osušíme, osolíme, opeříme a na prudko ze všech stran na másle osmažíme. Poté maso dáme do zapékací misky, zalijeme bujónem a pečeme 45 minut v předehřáté troubě na 200 °C. Během pečení co 10 minut poléváme vypečenou šťávou. Poté maso nakrájíme na plátky a ještě 5 minut pečeme v troubě na 150 °C. Podáváme s čerstvou zeleninou.



## Ingredience

- ✓ 700 g vepřové svíčkové
- ✓ 100 g másla
- ✓ 200 ml vepřového bujónu
- ✓ sůl
- ✓ pepř

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Klasika, Labužník, Hlavní chod