

Vepřové karé na brusinkách



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 1h 20min , Porce: 4

2080 kalorií , **0 g** cukrů , **208 g** tuků , **104 g** bílkovin

Autor: honzíček

Odkaz: <https://srecepty.cz/veprove-kare-na-brusinkach--2>

Příprava

Vepřovou pečení bez kosti osolím, opepřím, opeču na pánvi ze všech stran, vložím do pekáčku, posypu tymiánem, podlijí horkou vodou a zakryté pečú skoro do měkka. Vypečenou šťávu nalévám na maso. Rozehřeji cukr s brusinkovým džemem a šťávou z půlky citronu, naliji na maso a odkryté dopeču do měkka. Peču zhruba na 200°C, po 10 minutách stáhnú na 180°C.



Tip k receptu

Podávám s opečeným bramborem



Ingredience

- ✓ 800 g vepřové pečeně
- ✓ 150 g brusinkového džemu
- ✓ 50 g cukru krupice
- ✓ 1 lžička tymiánu (Mateřídouška obecná)
- ✓ šťáva z 1/2 citronu
- ✓ 2-3l žíce slunečnicového oleje
- ✓ podle chuti sůl
- ✓ podle chuti pepř

Kategorie

Česká, Celoročně, Maso, Návštěva, Rodina, Hlavní chod