

Vepřové maso pečené v mléce



Obtížnost: 

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 1h 10min
Celkový čas: 1h 30min , Porce: 4

2705 kalorií , **1 g** cukrů , **241 g** tuků , **109 g** bílkovin

Autor: Beruska64

Odkaz: <https://srecepty.cz/veprove-maso-pecene-v-mlece>

Příprava

Maso nakrájíme na plátky, dáme do hrnce, zalijeme 1 l mléka, přidáme oloupané stroužky česneku vcelku, špetku nastrohaného muškátového oříšku, opeříme, osolíme a necháme odležet přes noc v ledničce. Druhý den maso podusíme v mléce a poté dáme péct do trouby. Pečeme při 200 °C, cca 50 minut.

Ingredience

- ✓ 1 kg vepřového masa
- ✓ 1 l mléka
- ✓ 10 stroužků česneku
- ✓ špetka muškátového oříšku
- ✓ špetka pepře
- ✓ špetka soli

Kategorie

Výjimečný den, Finančně nenáročné, Maso, Něco extra, Rodina, Hlavní chod