

Vepřové výpečky s cibulkami



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 1h 30min
Celkový čas: 2h 0min , Porce: 4

1321 kalorií , 0 g cukrů , 120 g tuků , 52 g bílkovin

Autor: JanaB

Odkaz: <https://srecepty.cz/veprove-vypecky-s-cibulkami>

Příprava

Oloupání malých cibulek nám zabere více času, tak si je oloupeme jako první a poté je opláchneme pod studenou tekoucí vodou. Česnek oloupeme a nasekáme na drobno, nebo utřeme. Vepřové plecko omyjeme, nakrájíme na kusy požadované velikosti a narovnáme do pekáčku přiměřené velikosti. Maso osolíme, posypeme drceným nebo mletým kmínem a nasekaným česnekem. Do volného prostoru vložíme cibulky a směs na pekáči zalijeme vodou tak, aby bylo skoro celé ponořené. Pekáček vložíme do předehřáté trouby. Maso při pečení dle potřeby obracíme, nebo i podléváme. Vepřové výpečky s cibulkami pečeme při 200°C téměř 90 minut, nebo do změknutí. Podáváme s knedlíky dle vlastního výběru a zelím, nebo s bramborovou kaší. Upečenými cibulkami jídlo na talíři ozdobíme.



Ingredience

- ✓ 500 g vepřového plecka
- ✓ 1 miska malých cibulek
- ✓ 1/2 lžičky kmínu
- ✓ 1 lžička soli
- ✓ 3 stroužky česneku

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Maso, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod