

Zapékané vepřové se šunkou a sýrem



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 2dní 7h 0min

Celkový čas: 2dní 7h 15min , Porce: 4

397 kalorií , 9 g cukrů , 31 g tuků , 5 g bílkovin

Autor: Milena

Odkaz: <https://srecepty.cz/zapekane-veprove-se-sunkou-a-syrem>

Příprava

Kečup důkladně smícháme s 1 lžící oleje, rozetřeným česnekem a pepřem dle chuti. Vepřovou panenku zbavíme šlach, tuku, nakrájíme na 4 plátky a trochu rozklepeme. Maso opeříme, osolíme dle chuti a obalíme hliníkovou fólií (alobalem), kterou jsme potřeli 1 lžící oleje. Dáme do předehřáté trouby na 150 °C a pečeme 50 minut. Poté maso vyjmeme, na každý plátek masa položíme 2 plátky šunky, potřeme kečupovou směsí, přikryjeme 2 plátky sýra a dáme ještě na 5 minut do trouby. Při podávání ozdobíme nasekanou petrželkou.

Ingredience

- ✓ 500 g vepřové panenky
- ✓ 8 plátků šunky
- ✓ 3 lžíce kečupu
- ✓ 5 stroužků česneku
- ✓ 2 lžíce rostlinného oleje
- ✓ pepř
- ✓ sůl
- ✓ 8 plátků eidamu (Edamu)
- ✓ 1 lžička nasekané petržele

Kategorie

Výjimečný den, Francouzská, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Něco extra, Návštěva, Hlavní chod

