

Pikantní vepřová svíčková na víně



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 1h 10min , Porce: 4

782 kalorií , **0 g** cukrů , **82 g** tuků , **1 g** bílkovin

Autor: Milena

Odkaz: <https://srecepty.cz/pikantni-veprova-svickova-na-vine>

Příprava

Maso omyjeme, osušíme, osolíme, opepříme, posypeme paprikou, chilli kořením, kmínem a na prudko ze všech stran na másle osmažíme. Poté maso dáme do zapékací mísy, zalijeme bujónem a vínem. Pečeme 40 minut v předehřáté troubě na 220 °C. Během pečení co 10 minut poléváme vypečenou šťávou. Poté maso vyjmeme, nakrájíme na plátky a vypečenou šťávu zahustíme solamylem. Maso podáváme polité šťávou a s uvařenými fazolovými lusky.

Ingredience

- 750 g vepřové svíčkové
- sůl
- 1 lžička pepře
- 1 lžička mleté papriky
- 100 g másla
- 200 ml vepřového bujónu
- 200 ml červeného vína
- 1 lžička chilli koření
- 1 lžíce solamylu
- 1 lžička kmínu

Kategorie

Výjimečný den, Irská, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Klasika, Návštěva, Hlavní chod

