

Vepřová pečeně na zelenině

Obtížnost: ○○○○○

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 3h 30min
Celkový čas: 3h 45min , Porce: 6

4077 kalorií , 10 g cukrů , 407 g tuků , 93 g bílkovin

Autor: kaccka

Odkaz: <https://srecepty.cz/veprova-pecene-na-zelenine>

Příprava

Maso rozkrájíme na větší bloky, vložíme do pekáče, osolíme, opepříme, přidáme mletý kmín a posypeme zeleninou. Na vrch naklademe máslo, mírně podlijeme vodou a dáme péci do trouby (cca 180 stupňů Celsia). Během pečení občas maso poléváme a dle potřeby doléváme vodu. Upečené maso podáváme s houskovým knedlíkem, vypečenou šťávou a zeleninou.

Tip k receptu

K pokrmu se jako příloha hodí kysané zelí a vychlazené pivo.

Ingredience

- 800 g vepřového masa (kýta, kotlety)
- 350 g mražené zeleninové směsi
- 250 g másla
- sůl
- pepř
- mletý kmín

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Klasika, Rodina, Hlavní chod