

# Vepřová pečeně se šalvějí na jablkách



**Obtížnost:** ◻◻◻◻◻

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

**2330** kalorií , **40 g** cukrů , **163 g** tuků , **132 g** bílkovin

**Autor:** Sonia005

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/veprova-pecene-se-salveji-na-jablkach>

## Příprava

Krkovici si vložíme do vymazaného pekáčku. Maso napovrchu nařízneme do mřížky. Do zářezů nasypeme šalvěj a celý povrch pomažeme dijonskou hořčicí. Brambory oloupeme a nakrájíme na čtvrtky. Cibuli oloupeme a taktéž nakrájíme na čtvrtky. Jablka oloupeme, vypeckujeme a nakrájíme je na osminky. Troubu si rozejdeme na nejvyšší stupeň a pečeme přibližně 20 minut. Poté k masu vložíme brambory, cibuli i jablka a pečeme dalších 20-30 minut, až brambory zezlátanou. V průběhu pečení maso podléváme výpekem, případně horkou vodou. Jakmile je maso i brambory hotové, vytáhneme pekáček z trouby. Maso zabalíme do alobalu a necháme ho při pokojové teplotě odpočinout přibližně 20 minut.

## Ingredience

- 1 kg vepřové krkovice vcelku
- hrst šalvěje
- 2 lžíce Dijonské hořčice
- 750 g brambor
- 1 kg malých cibulí (popř. šalotky)
- 4 větší jablka

## Kategorie

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

### ▣ Tip k receptu

Jablka můžeme vyměnit za hrušky.

