

Nadívaná vepřová pečeně

Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 6h 40min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 7h 40min , Porce: 5

3974 kalorií , **5 g** cukrů , **391 g** tuků , **209 g** bílkovin

Autor: Maja

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

Příprava

Maso příčně nakrojíme ke kosti na plátky cca 1 cm široké a to tak, aby maso zůstalo vcelku. Potom ho ze všech stran osolíme a okořeníme. Dále každý plátek potřeme kečupem a hořčicí a dovnitř zasuneme několik koleček cibule, plátek sýra a šunky. Pak poklademe povrch masa anglickou slaninou a převážeme nití. Mezitím si v pekáčku rozpustíme sádlo, vložíme připravené maso, které podlijeme vývarem a případně obložíme zbylou cibulí. Pekáček přiklopíme poklicí a dáme péci do vyhřáté trouby na 220 stupňů. Po cca 40 minutách sundáme poklici a za občasného přeléváním vypečenou šťávou pečeme maso dalších 20 min.

Tip k receptu

Podáváme s knedlíkem a se zelím

Ingredience

- 1,5 kg vepřové pečeně s kostí
- 200 g plátků tvrdého sýra Eidam 45%
- 200 g plátků šunkového salámu
- 200 g plátků anglické slaniny
- 5 lžiček plnotučné hořčice
- 5 lžiček kečupu
- 3 ks cibule
- 1 lžíce sádla
- 250 ml masového vývaru
- 1 lžička soli
- 2 lžičky směsi koření gyros

Kategorie

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