

Pečínka na medu



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 1h 30min
Celkový čas: 2h 0min , Porce: 6

2839 kalorií , **49 g** cukrů , **260 g** tuků , **131 g** bílkovin

Autor: Hloušková

Odkaz: <https://srecepty.cz/pecinka-na-medu>

Příprava

Rozmícháme med s olivovým olejem a potřeme jím maso. Na talíři smícháme šalvěj, kmín, grilovací koření a maso v něm obalíme. Dáme na pekáč a podlijeme trochou vody. Troubu předehřejeme na 180°C a pečeme 50 minut. Teplotu stáhneme na 160°C a pečeme ještě dalších 50 minut do změknutí. V kastrolu připravíme omáčku. Rozehřejeme máslo, přidáme víno, mouku rozkvedlanou ve vývaru a povaříme asi 15 minut. Uvažené brambory nakrájíme na čtvrtky, přidáme k masu a zalejeme omáčkou.

Ingredience

- 1 kg vepřové pečeně
- 100 ml olivového oleje
- 1 lžíce šalvěje
- 1 lžíce mletého kmínu
- 1 lžíce grilovacího koření
- 200 g másla
- 1 lžíce hladké mouky
- 300 ml bílého vína
- 600 ml zeleninového vývaru
- 8 brambor
- 4 lžíce včelího medu

Kategorie

Výjimečný den, Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Jídlo na každý den, Klasika, Labužník, Návštěva, Rodina, Hlavní chod