

Podzimní pečeně s rozmarýnem



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 1h 15min , Porce: 4

3565 kalorií , **0 g** cukrů , **290 g** tuků , **150 g** bílkovin

Autor: Vera

Odkaz: <https://srecepty.cz/podzimni-pecene-s-rozmarynem>

Příprava

Pečení osolíme a opepříme. Opečeme ji zprudka ze všech stran na pánvi, aby se maso zatáhlo. Necháme vychladnout a nití nebo potravinářským provázkem uchytíme rozmarýnové snítky k masu. Brambory omyjeme (nebo větší nakrájíme na kousky. Zakápneme olejem a nasolíme a hodíme do pekáčku. Pak přidáme maso a zakryté alobalem pečeme na 200°C asi 30 minut. Pak odkryté dopékáme s přidávanými žampiony.

Tip k receptu

Ke konci můžete kromě žampionů přidat i malé cuketky (podélně naříznuté) nebo mozarellou plněné kloboučky žampionů.



Ingredience

- 1 kg vepřové pečeně
- 5 snítek rozmarýnu
- olej
- sůl
- 5 žampionů
- 0,5 kg malých nebo nakrájených brambor
- pepř

Kategorie

Česká, Podzim, Maso, Rodina, Hlavní chod