Zapékané vepřové se šunkou a sýrem

Obtížnost:

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 2dní 7h 0min
Celkový čas: 2dní 7h 15min , Porce: **4**

397 kalorií , **9 g** cukrů , **31 g** tuků , **5 g** bílkovin

Autor: Milena

Odkaz: https://srecepty.cz/zapekane-veprove-se-sunkou-a-syrem

Příprava

Kečup důkladně smícháme s 1 lžíci oleje, rozetřeným česnekem a pepřem dle chuti. Vepřovou panenku zbavíme šlach, tuku, nakrájíme na 4 plátky a trochu rozklepeme. Maso opepříme, osolíme dle chuti a obalíme hliníkovou fólií (alobalem), kterou jsme potřeli 1 lžíci oleje. Dáme do předehřáté trouby na 150 °C a pečeme 50 minut. Poté maso vyjmeme, na každý plátek masa položíme 2 plátky šunky, potřeme kečupovou směsí, přikryjeme 2 plátky sýra a dáme ještě na 5 minut do trouby. Při podávání ozdobíme nasekanou petrželkou.

Ingredience

- 500 g vepřové panenky
- 8 plátků šunky
- 3 lžíce kečupu
- 5 stroužků česneku
- 2 lžíce rostlinného oleje
- pepř
- sůl
- 8 plátků eidamu (Edamu)
- 1 lžička nasekané petržele

Kategorie

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