Francouzská vepřová pečeně

Kategorie: Maso

Autor: andrea

Suroviny

Porce: 6

- Vepřová pečeně 800 g
- Brambory 100 g
- Česnek 2 stroužek
- Muškátový oříšek 1 špetka
- Tymián 1 lžička
- Bobkový list - rozdrcený 1 ks

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Zapékání

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Do hrnce s 1 l slané a opeřené vody vložíme maso, uvedeme do varu a pod poklicí slabým varem vaříme 30 minut. Zapékací mísu vymažeme utřeným stroužkem česneku. Brambory oloupeme a nakrájíme na tenké plátky. Ty pak rozložíme do mísy ve třech vrstvách, každou vrstvu posypeme směsí rozdrceného bobkového listu a tymiánu, utřeného stroužku česneku a strouhaného muškátového oříšku. Pak brambory zalijeme vývarem z masa - musí být ponořeny. Nakonec přidáme sádlo. Vložíme do předehřáté trouby a po 15 minutách položíme na brambory nakrájené maso. Pečeme asi hodinu. Brambory do sebe vsáknou všechen tuk.