

Živánská pečeně

Kategorie: [Maso](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 4

- Vepřová plec 750 g
- Anglická slanina 500 g
- Brambory 1 kg
- Cibule 4 ks
- Sůl 1 lžička
- Sladká paprika mletá 1 lžička
- Olej 100 ml
- Peppr černý mletý 1 špetka

Doba přípravy: 80 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Slovensko

Počet porcí: 4

Postup:

Umeté maso nakrájíme na menší plátky a naklepeme. Cibuli a brambory oloupeme a nakrájíme na kolečka. Slaninu nakrájíme na plátky. Alobal potřeme olejem , položíme na něj kolečka cibule a plátky brambor, posolíme a okořeníme. Na brambory položíme osolené a opepřené vepřové maso a na ní vrstvu brambor a cibule a anglickou slaninu. Vše osolíme, opepříme, okmínujeme a posypeme sladkou mletou paprikou a vše důkladně zabalíme do alobalu. Pečeme v předehřáté troubě cca 1 hodinu.