

Marinovaná vepřová pečínka

Kategorie: [Maso](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 4

- Vepřový bůček - vyšší 800 g
- **Náplň:**
 - Houska 2 ks
 - Mléko 4 lžíce
 - Rajčata sušená 4 ks
 - Kapary 1 lžička
- **Marináda:**
 - Med 2 lžíce
 - Olej 4 lžíce
 - Česnek 2 stroužek
 - Sůl 1 špetka
 - Pepř černý mletý 1 špetka
- **Příloha:**
 - Mrkev 4 ks
 - Brokolice 1 ks
 - Cibule 2 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

V misce smícháme med, olej, sůl, pepř a utřený česnek. Vše promícháme.

Maso opláchneme, osušíme a silnou kůži nahoře nakrojíme na kostičky. Takto upravené maso potřeme marinádou a necháme do druhého dne odpočinout.

Druhý den maso vyndáme z marinády a uprostřed ostrým nožem nařízneme otvor pro náplň.

Nádivku připravíme z pokrájené housky, mléka, nasekaných rajčat a kaparů. Směs necháme změkknout a poté naplníme do masa.

Maso pečeme v troubě dozlatova a lehce podlijeme vodou. V průběhu pečení poléváme vzniklým výpekem.

Hotové maso podáváme nakrájené na plátky s vařenou zeleninou (mrkev, brokolice, cibule).