

vepřové výpečky

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- prorostlý vepřový bůček 1 kg
- cibule 2 ks
- česnek 3 stroužek

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Maso nakrájíme na větší kostky
2. Do pekáče dám lžici sádla, narovnáme kostky masa, osolíme, okmínujeme, opeříme a dáme péci do trouby vyhřáté na 200 °C, během pečení maso obracíme, podle potřeby mírně podléváme teplou vodou
3. V půli pečení přidáme nakrájenou cibuli, ke konci pečení přidáme i česnek
4. Pokrm lehce zaprášíme hladkou moukou, promícháme, ještě chvíli provaříme a podáváme s bramborovým knedlíkem a zelím.