Vepřové maso na pivu I

Kategorie: Maso

Autor: wencek

Suroviny

Porce: 4

- vepřová krkovička 800 g
- cibule 3 ks
- česnek 4 stroužek
- sádlo 3 lžíce
- pivo 2 dl
- kmín 1.4 lžička

Doba přípravy: 95 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Maso nakrájíme na větší kousky, osolíme, přidáme kmín a v pekáčku promícháme s rajčatový protlakem, na čtvrt měsíčky nakrájenou cibulí, podlijeme částí piva, přidáme sádlo a dáme péct do předehřáté trouby asi na 220 st., ale jakmile se začne maso péct, tak teplotu snížíme.

Během pečení maso podléváme pivem a maso také promícháme.

Ke konci pečení , maso klidně přikryjte, vypněte troubu a nechte maso dodělat.