Florenská vepřová pečeně

Kategorie: Maso

Autor: wencek

Suroviny

Porce: 4

- bobkový list 1 ks
- cibule 2 ks
- citrón 1 ks
- česnek 4 stroužek
- semínka feniklu 1 lžička
- petrželka 1.2 svazek
- rajče 1 ks
- rozmarýn 3 snítka
- stonek tymiánu 7 ks
- vepřové kotlety s kostí 1.5 kg

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Itálie

Počet porcí: 4

Postup:

Maso omyjeme, osušíme a vetřeme do něj sůl s pepřem. Rozmarýn a tymián opereme. Cibule oloupeme a rozplíme. Maso a cibuli položíme na pekáč a podlijeme je asi 150 ml vody. Přidáme snítku rozmarýnu a asi tři stonky tymiánu. V troubě při 200°C pečeme 2 hodiny. Občas maso přelijeme vypečenou šťávou. Během pečení postupně přiléváme podle potřeby horkou vodu. Rajčata omyjeme a necháme vcelku, nebo je rozpůlíme. Česnek oloupeme a najemno nasekáme. Petrželku opláchneme a osušíme, listy nakrájíme na proužky. Zbylý tymián a rozmarýn nasekáme, bobkový list rozdrolíme. Citron dobře omyjeme osušíme a nastrouháme. Z půlky citronu vymačkáme šťávu.

Česnek, bylinky, fenykl, citronovou kůru a šťávu promícháme. Přidáme olej a směs okořeníme pepřem. Půl hodiny před koncem pečení rozdělíme bylinkovou směs na maso. Nakonec přidáme do pekáče rajčata. Hotové maso vyjmeme a naecháme 5 minut odpočívat. Pak je uvolníme od kosti a nakrájíme na tenké plátky. Servírujeme s vypečenou šťávou a rajčaty. K pečení chutná chléb ciabatta.