

Vepřové výpečky s cibulkami

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- cibulky 2 hrnek
- česnek 3 stroužek
- kmín 1.2 lžička
- sůl 1 lžička
- vepřové plecko 500 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Oloupání malých cibulek nám zabere více času, tak si je oloupeme jako první a poté je opláchneme pod tekoucí studenou vodou. Česnek oloupeme a nasekáme na drobno, nebo utřeme. Vepřové plecko umyjeme, nakrájíme na kusy požadované velikosti a urovnáme do pekáčku přiměřené velikosti. Maso osolíme, posypeme drceným, nebo mletým kmínem a nasekaným česnekem. Do volného prostoru vložíme cibulky a směs na pekáči zalijeme vodou tak, aby bylo skoro celé ponořené. Pekáček vložíme do předehřáté trouby. Maso při pečení dle potřeby obracíme, nebo podléváme. Výpečky pečeme při 200°C téměř 90 minut, nebo do změknutí masa.

Podáváme s knedlíky dle vlastního výběru a zelím, nebo s bramborovou kaší. Upečenými cibulkami jídlo na talíři ozdobíme.