Vepřová pečeně plněná švestkami

Kategorie: Maso

Autor: adminrecepty

Suroviny

Porce: 6

- Vepřová pečeně 800 g
- Sušené švestky 1 hrst
- Sůl 1 špetka
- Pepř černý mletý 1 špetka
- Vývar 200 ml
- Cibule 2 ks
- **Na marinádu:**
- Česnek 4 stroužek
- Olej 2 lžíce
- Tymián 1 lžička
- **Na osmažení:**
- Olej 2 lžíce
- **Ostatní:**

- Tmavá jíška 1 lžíce

Doba přípravy: 150 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Maso opláchneme a osušíme. Uprostřed masa uděláme nožem díru, kterou vyplníme sušenými švestkami. Maso osolíme a opepříme.

Maso zprudka opečeme v pekáči ze všech stran, aby se maso zatáhlo. Pomažeme jej marinádou s lisovaného česneku, tymiánu a oleje a obložíme oloupanou na čtvrtinky nakrájenou cibulí a podlijeme vývarem.

Pekáč zakryjeme víkem a dusíme cca 60 minut. Poté odkryjeme a maso otáčíme a podléváme. Maso necháme opéct, aby mělo kůrčičku.

Poté přes cedník propasírujeme výpek s cibulí. Podle chuti můžeme zahustit tmavou jíškou a ještě chvíli povaříme.

Podáváme s bílým zelím a bramborovým knedlíkem.