Pečená vepřová plec

Kategorie: Maso

Autor: andrea

Suroviny

Porce: 4

- Vepřová plec bez kosti 700 g
- Zelí bílé hlávkové 1 ks
- Olivový olej 2 lžíce
- Grilovací klobása 4 ks
- Slanina - silnější plátky 4 ks
- Brambory menší 12 ks
- Bílé víno suché 4 hrnek
- Bobkový list 5 ks
- Pepř černý celý 10 kulička
- Sůl 2 špetka

Doba přípravy: 140 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Předehřejte troubu na 180 °C. Zelí nakrájejte na proužky, přidejte špetku soli, zalijte polovinou šálku vody a dejte do hrnce s pokličkou. Při mírném ohni nechte povařit 10 minut. Mezitím dejte brambory do hrnce s vodou. Přiveďte k varu a vařte na mírném ohni asi 12 minut. Slité brambory promíchejte s olejem a osolte. Zelí přendejte do pekáče. Přidejte osolené maso, koření a slaninu. Zalijte polovinou šálku vody. Pečte 30 minut, pak přidejte víno a dopečte ještě hodinu. Poté přidejte brambory a

klobásky, pečte dalších 30 minut, pokud máte málo šťávy, přilijte během pečení vodu.
V průběhu maso, slaninu a klobásky několikrát otočte. Po upečení maso nakrájejte na tenké plátky a podávajte s dalšími surovinami politými šťávou.