

MARINOVANÁ VEPŘOVÁ PEČENĚ S NAKLÁDANOU ZELENINOU A ŠALOTKOVÝM DRESINKEM

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- vepřová pečeně 500 g
- jablečný džus 2 dl
- jablečný ocet 4 lžíce
- med 2 lžíce
- strouhaný zázvor 1 lžíce
- sůl 2 špetka
- pepř 2 špetka
- **Suroviny na marinovanou zeleninu**
- fenykl 1 ks
- červená cibule 1 ks
- žlutá paprika 1 ks
- jarní cibule 1 ks
- čerstvý sezam 1 lžička
- **Suroviny na šalotkový dresink**
- řepkový olej 100 ml
- zázvorové freshe 20 ml
- jemná dijónská hořtice 65 g
- kvasný ocet 1 lžíce
- šalotka 2 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Marinovaná vepřová pečeně s nakládanou zeleninou a šalotkovým dresinkem

Maso ochutíme solí, pepřem a na pánvi s olejem opečeme z každé strany dozlatova. Poté dopékáme v troubě na 150°C asi 25 minut.

Ze zbylých surovin šleháním připravíme hladkou marinádu, do které vložíme ještě teplé maso a marinujeme 24 hodin.

Marinovaná zelenina

Suroviny nakrájíme na tenké nudličky, smícháme s černým sezamem a šalotkovým dresinkem.

Šalotkový dresink

Suroviny společně promícháme a nalijeme na krájenou zeleninu.