Vepřová pečínka s fíky na portském

Kategorie: Maso

Autor: wencek

Suroviny

Porce: 4

- olivový olej 3 lžíce
- vepřová pečínka bez kosti 750 g
- šalotka 1 ks
- hladká mouka 1 lžíce
- portské víno 1 hrnek
- zralé fíky 250 g
- hrubá sůl 2 špetka
- čerstvě mletý pepř 2 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1
Troubu předehřejte na 200 °C. V pekáčku rozehřejte olej a osmažte na něm osolené a opepřené maso ze všech stran. Vložte do trouby, mírně podlijte vodou a pečte asi 40 minut nebo až maso bude měkké. Přesuňte ho na tác a volně zakryjte fólií.

2
Pekáček postavte na střední plamen a 2 až 3 minuty na vypečeném tuku smažte najemno nakrájenou šalotku. Vmíchejte mouku, za stálého míchání vlijte víno a povařte 10 minut nebo až omáčka

zhoustne tak, že nebude stékat z vařečky. Přidejte fíky a asi 1 minutu je prohřívejte.

3
Maso nakrájejte na plátky a podávejte s omáčkou a s fíky. Podávejte například s bramborovou kaší nebo bramborovými noky.