

Pečené ocásky

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- vepřové ocásky 500 g
- sůl 0.5 lžička
- celý kmín 0.5 lžička
- voda 1 dl

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Vepřové ocásky dobře očistíme a několikrát propereme ve vlažné vodě
2. Vložíme je do pekáče, okmínujeme, osolíme, podlijeme trochou horké vody a dáme do předehřáté trouby na 190 °C péci
3. Během pečení občas přeléváme vypečenou šťávou a podle potřeby podléváme horkou vodou, neublíží jim ani zastříknutí trochou piva
4. Dozlatova upečené ocásky vyndáme a šťávu vydusíme na tuk
5. Pečené ocásky klademe na zahřáté talíře a přeléváme vypečeným sádlem.

Doporučení:

- Vychlazený výpek je velmi chutný jako pomazánka na chlebu obloženém čerstvou zeleninou.
- K ocáskům servírujeme čerstvý chléb, hořčici, křen a kyselé okurky.