

Vepřová pečeně v bylinkách a šunkové krustě

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 8

- hladkolistá petrželka 1 svazek
- čerstvě sekaný rozmarýn 1 lžíce
- čerstvě nasekaný šalvěj 1 lžíce
- česnek 3 stroužek
- dijónská hořtice 1 lžíce
- strouhaná kůra z biocitrónu 2 lžíce
- mleté chilli 1 špetka
- mořská sůl 3 špetka
- vepřová pečeně bez kosti 1.2 kg
- rosciutta cruda 100 g
- bílé víno 100 ml
- drůbeží vývar 400 ml
- hladká mouka 1 lžíce
- máslo 1 lžíce

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

1 V míse promíchejte petrželku, rozmarýn, šalvěj, česnek, hořčici, citronovou kůru a chilli a vše smíchejte s olivovým olejem. Vepřovou pečeně osolte a potřete připravenou směsí. Zakryjte a nechte v chladu 1 hodinu marinovat (můžete ale i 24 hodin).

2 Troubu předehřejte na 200°C. Na pracovní plochu rozložte plátky sušené šunky tak, aby se mírně překrývaly. Na ně pak položte ochucenou pečení a do šunky ji zabalte. Aby z ní plátky nesklouzly, přichyťte je kuchyňským provázkem. Potom pečení vložte do pekáče.

3 Pečte asi 1 a 1/2 hodiny doměkka a dozlatova. Občas podlijte vínem a částí vývaru (cca 200ml). Asi 15 minut před dokončením přilijte zbytek vývaru, a jakmile začne bublat, rozmíchejte v něm předem připravené moučné máslo a nechte dopéct. Štáva se mezitím zjemní a zhoustne. Hotové maso vyjměte a nechte na prkénku 10 minut odpočinout. Štávu osolte, vmíchejte 1 lžící nasekané petrželky a po 1/2 lžičce šalvěje a rozmarýnu a slijte do omáčníku. Podávejte se saláty (recepty na další straně).

NĚCO NAVÍC

Abyste se ještě více přiblížili chuti italské porchetty, jejímž receptem jsme se inspirovali, přidejte k bylinkám 1 lžičku hrubě drcených fenyklových semen.