

Pečené vepřové na bylinkách

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Vepřová pečeně s kůží 1.2 kg
- Česnek 1 ks
- Cibule 2 ks
- Bylinky (máta, šalvěj, tymián, saturejka) 1 špetka
- Bílé víno 2 dl
- Menší brambory 600 g
- Olivový olej 1 lžíce
- Sůl, Pepř 1 špetka

Doba přípravy: 130 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Itálie

Počet porcí: 4

Postup:

Vepřové maso necháme vcelku a kůži nařízneme tak, aby vzniklo 10 řezů, poté maso svážeme provázkem a vložíme do pekáče. Bylinky v hmoždíři smícháme se dvěma stroužky česneku, solí a olivovým olejem. Vzniklou bylinkovou směsí potřeme kůži. Kolem masa rozložíme čtvrtky cibule, nevyolupané stroužky česneku, zakápneme olivovým olejem, bílým vínem a osolíme. Pekáč přikryjeme alobalem a pečeme v předehřáté troubě na 200°C asi 60 minut. Po hodině přidáme k masu oloupané menší brambory vcelku, alobal odstraníme a pečeme ještě 30-40 minut na 230°C.