

Vepřová pečeně s rozmarýnem

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 5

- vepřová pečeně bez kosti 1 kg
- velká cibule 1 ks
- barevný pepř 1 lžice
- drcený rozmarýn 1.2 lžička
- sůl 1.2 lžička
- muškátový oříšek 1 špetka
- voda 300 ml

Doba přípravy: 130 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

1. Oloupanou cibuli nastrouháme, přidáme drcený rozmarýn, muškátový oříšek a sůl a vymícháme pastu
2. Připravenou pečeně touto pastou potřeme, vetřeme i do otvorů, které jsme nožem do masa udělali
3. Podlijeme vodou, posypeme barevným pepřem a dáme péci do trouby vyhřáté na 190-200 °C, za občasného podlévání maso upečeme do měkka
4. V závěru pečeme bez poklice, abychom dosáhli křupavého a tmavšího povrchu.