

Vepřová pečeně na pivu

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 8

- vykostěná vepřová kýta 2 kg
- pivo 1 l
- černý pepř 8 kulička
- bobkový list 2 ks
- hřebíček 2 ks
- cibule 3 ks
- **Směs na potírání**
- vypečená šťáva 100 ml
- meruňkový džem 60 g
- dijonská hořtice 15 ml

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Do hrnce dejte maso, pivo a koření, přiveďte k varu a nechte 30 minut probublávat. Potom nechte vychladnout.

2

Vyndejte maso z hrnce, ořízněte přebývající kůži a tuk, ostrým nožem maso nařízněte křížem krážem. Pekáč vymažte olejem, na dno položte cibuli nařezanou na silnější plátky a na ní maso. Zakryjte pokličkou nebo fólií a pečte 40 minut na 160 °C, potom zvýšte teplotu na 180 °C.

3

Vyšlehejte dohromady všechny ingredience na potírání. Mašlovačkou naneste směs na maso ze všech stran a pečte odkryté dalších asi 20 minut. Potom vyndejte pekáč z trouby, potřete maso zbývajícím směsí a pečte ještě 20 minut. Kontrolujte, zda se maso nebo šťáva nepřipékají.

4

PRIMA TIP: Kdyby to vypadalo, že se šťáva začne připékat, přidejte do pekáče ještě další tekutinu.