Vepřový krk mnoha vůní

Kategorie: Maso

Autor: Monyszek

Suroviny

Porce: 4

- Vepřový krk 1.7 kg
- Zázvor 50 g
- Česnek 4 stroužek
- Červená chilli paprička 1 ks
- Hvězdičky badyánu 4 ks
- Třtinový cukr 90 g
- Saké 250 ml
- Ústřicová omáčka 0.5 šálek
- Koření pěti vůní 1 lžička

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Troubu předehřejte na 180 °C. Omyté, očištěné a osušené maso dejte do litinového hrnce s pokličkou. Přidejte plátky zázvoru, rozmačkaný česnek, chilli papričku a hvězdičky badyánu. Cukr, saké, ústřicovou omáčku a koření pěti vůní dejte do mísy a míchejte, dokud se cukr nerozpustí. Směsí pak přelijte maso a přiklopené dejte na 2 hodiny péct. Poté maso obraťte, teplotu zvyšte na 200 °C a 30 minut dopečte, aby bylo maso měkké a směs lepivá.