

# Pečené vepřové plecko s česnekovou omáčkou a dušeným špenátem

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Monyszek



## Suroviny

**Porce:** 4

- Vepřové plecko 675 g
- Slanina vcelku 300 g
- Olivový olej 1 lžíce
- Sůl 1 lžička
- Pepř 1 lžička
- Kmín 1 lžička
- Špenát 1 kg
- Česnek 3 stroužek
- Smetana 1 kelímek
- Máslo 200 g
- **ČESNEKOVÁ OMÁČKA**
- Čerstvá pomerančová šťáva 120 ml
- Dijonská hořčice 4 lžíce
- Med 2 lžíce
- Česnek 3 stroužek
- Olej 2 lžíce

**Doba přípravy:** 90 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Zařazení:** Oběd

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Pomerančovou šťávu, Dijonskou hořčici, med a česnek rozmixujte se 2 lžícemi oleje. Omáčku podle chuti osolte a opepřete a dejte stranou. Troubu předehřejte na 220 °C. Plecko prošpikujte slaninou, potřete ho olejem a pořádně ze všech stran osolte, opepřete a okmínujte. Pak ho zprudka opečte na pánvi, přendejte do pekáčku a pečte asi 45 minut, nebo dokud nezměkne. Ve velkém hrnci rozpalte asi 1 lžici oleje, přidejte část špenátu, nechte zavadnout, přidejte další vrstvu a opakujte, dokud nebude v hrnci všechen špenát, vodu scedte, pak vmíchejte utřený česnek, špenát podle chuti zjemněte smetanou a máslem, osolte a opepřete. Vepřové nakrájejte na plátky a servírujte se špenátem a česnekovou omáčkou.