

# Vepřové balíčky s nivou

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



## Suroviny

**Porce:** 4

- Vepřové plátky (plec, kýta) 4 ks
- Křemžská hořčice 4 lžíce
- Cibule 1 ks
- Anglická slanina 8 plátků
- Niva 200 g
- Koření 2 lžička
- Olej 4 kapka
- Sůl 4 špetka
- Pepř 4 špetka

**Doba přípravy:** 70 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Plátky masa omyjeme a osušíme. Naklepeme, osolíme a opepříme. Na pracovní plochu položíme 2 kusy alobalu a na něj nalijeme kapku oleje. Maso pomažeme křemžskou hořčicí a položíme namazanou stranou na alobal. Na plátek dáme trošku hořčice, slaninu, na kroužky nakrájenou cibuli a plátek nivy. Zabalíme do úhledného balíčku. Troubu předehřejeme na 180 stupňů a pečeme přibližně 60 minut. Do plechu nalijeme vodu.