

Vepřová pečeně Carioca

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- vepřová krkovice 800 g
- cibule 1 ks
- česnek 3 stroužek
- citrónová šťáva 2 lžíce
- sůl, pepř, kmín, bobkový list, tymián 1 ks
- bílé víno 250 ml
- hořčice 4 lžíce

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Vepřovou krkovicí opláchneme a osušíme. Česnek utřeme se solí, cibuli nakrájíme nadrobno. Bobkový list rozmělníme. Krkovicí potřeme česnekem, posypeme kmínem, tymiánem, bobkovým listem a cibulí. Vložíme do kastrolu vymazaného sádlem a přelijeme citrónovou šťávou. Zakryjeme a necháme v lednici odležet přes noc.

Druhý den vložíme kastrol s masem do předehřáté trouby a zapečeme. Potom pečení potřeme hořčicí, podlijeme vínem a dál pečeme doměkka.

Upečené maso vyjmeme a nakrájíme na plátky. Výpek zředíme malým množstvím vody a odvaříme připečenou šťávu. Podle potřeby šťávu dochutíme solí a špetkou pepře.

Plátky pečeně rozdělíme na talíře a přelijeme připravenou šťávou. Jako příloha je vhodné dušené zelí a bramborové noky s osmaženou cibulkou.

