

Pečená vepřová plec prošpikovaná mladým česnekem

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- vepřová plec s kostí a kůží (příčný řez vysoký 4 cm) 1.3 kg
- mladý čerstvý česnek 3 ks
- karotky 2 ks
- mladá petržel 2 ks
- lístky libeček 3 ks
- dle chuti a potřeby sůl, pepř, mletý kmín, vývar, slunečnicový olej, hladká mouka 1 ks
- střední cibule 2 ks

Doba přípravy: 180 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Plát vepřové plece očistíme od případných úlomků kostí. Maso z obou stran prošpikujeme stroužky mladého česneku a velmi vydatně osolíme, opepříme a okmínujeme. Takto připravený plát masa velmi zprudka opečeme na slunečnicovém oleji do zlatavé barvy.

Na výpeku z masa orestujeme nahrubo nakrájenou cibuli, mrkev a petržel. Orestované maso i se zeleninou přendáme do litinového hrnce a podlijeme vývarem. Pod pokličkou litinového hrnce „táhneme“ v troubě při střední teplotě nejlépe 3 hodiny.

Každou hodinu zkontrolujeme a je-li potřeba, dolijeme vodou. Maso po upečení vyjmeme a udržujeme teplé. Velmi silný masovo-zeleninový výpek i se zeleninou propasírujeme a následně jen velmi lehce

zahustíme troškou hladké mouky a 10 minut provaříme.

Maso porcujeme tzv. trháním – neboť je opravdu velmi měkké. Výbornou přílohou je vařený brambor s čerstvě sekanou pažitkou.