

Vepřové s česnekem a uzeninou

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Vepřový bůček 1 ks
- Cibule 1 ks
- Sůl 1 ks
- Kmín 1 ks
- Buřty 1 ks
- Česnek 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Množství surovin záleží na počtu osob. Cibuli oloupeme, nahrubo pokrájíme a dáme do pekáčku. Maso nakrájíme na plátky, nasolíme, okmínujeme a dáme na cibuli, podlijeme troškou vody a dáme péct do předehřáté trouby téměř doměkka, podléváme.

Než se maso předpeče, připravíme si buřty a česnek: buřty oloupeme, pokud jsou v umělém střívku a podélně rozkrojíme na čtvrtky. Potřebovat budeme na každý plátek masa jednu čtvrtku buřtu (špekáčku).

Česnek oloupeme a pokrájíme. Pokud máme stroužky malé, budeme potřebovat jeden stroužek na jeden plátek masa. Předpečené maso vyndáme z trouby, posypeme česnekem, položíme navrch buřty, aby se řádně opekly a dopečeme dozlatova, popřípadě podlijeme a přelijeme výpekem.

Podáváme s bramborovým, houskovým nebo bramborovo-houskovým knedlíkem a špenátem.

***Pokud máte rádi houby, můžete přidat při předpékání masa do pekáče i je. Je to výborné jak se

sušenými, tak i čerstvými (mraženými...)