

# Arista - vepřová pečeně

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 4

- Vepřová pečeně 800 g
- Brambory 8 ks
- Rozmarýn 1 hrst
- Česnek 5 stroužek
- Červené víno 1 sklenice
- Olivový olej 1 ks
- Sůl 1 hrst
- Pepř mletý 1 lžička

**Doba přípravy:** 100 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Česnek rozmačkáme s větší částí soli, pepře a rozmarýnu. Do pečeně (bez kosti) uděláme nožem zářezy a česnekovou směsí potřeme jak v zářezech, tak i po celém povrchu. Takto připravenou pečení zprudka osmahneme ze všech stran na oleji. Brambory oloupeme, pokrájíme na větší kusy, dáme do pekáče, ochutíme solí, pepřem, rozmarýnem, zakápneme olejem a navrch brambor položíme orestovanou pečení. Na 160°C v předehřáté troubě pečeme přikryté asi hodinu. Pak odkryjeme, zvýšíme teplotu na cca 210°C a dopečeme (10 - 15 minut) dozlatova. Během pečení podléváme vínem, pečení přeléváme výpekem, aby nebyla vysušená.

Hotovou pečení necháme po vytažení z trouby pár minut odpočinout, pak pokrájíme na tenké plátky a podáváme s pečeným bramborem z pekáčku a vypečenou šťávou.

