

Cibulovo-česneková plec

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Vepřová plec 1400 g
- Cibule 350 g
- Česnek 1 ks
- Drcený kmín 1 ks
- Sůl 1 ks

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Ovarovou plec ze všech stran nasolíme a necháme přes noc odležet.

Do pekáče dáme pokrájenou cibuli a nasekaný česnek, přidáme cca 1 dcl vývaru nebo vody, vložíme nasolenou plec, kterou posypeme kmínem, zaklopíme a dáme do předehřáté trouby péct na 190 °C téměř doměkka.

Dle potřeby během pečení podléváme. Plec pak vyndáme a cibuli s česnekem rozmixujeme na kaši, kterou zředíme do potřebné omáčkové konzistence.

Plec vrátíme do pekáčku, přelijeme omáčkou a za občasného polití dopečeme bez přikrytí dozlatova. Omáčku, je-li třeba, dochutíme dle vlastní chuti solí, případně opepríme.

Pokrájenou plec můžeme podávat téměř s jakoukoliv přílohou. Maso nebo přílohu přelijeme omáčkou.