

Česnekové plecko na hruškách

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Vepřová plec 800 g
- Cibule 2 ks
- Česnek 4 stroužek
- Sůl 1 ks
- Pepř mletý 1 ks
- Kmín 1 ks
- Hrušky 2 ks
- Vývar 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Plec pokrájíme na větší kusy, osolíme, opepříme, přidáme trochu kmínu, nastrouhaný nebo nasekaný česnek a promícháme. Maso dáme do pekáčku na pokrájenou cibuli, podlijeme vývarem, zaklopíme a pečeme v předehřáté troubě cca 40 minut.

Pak odklopíme, přidáme na kostky pokrájené očištěné hrušky a trochu osolíme, promícháme s masem. Dáme dopéct odklopené doměkka a dozlatova, případně ještě podlijeme vývarem nebo vodou.

Podáváme s bramborovou přílohou dle chuti.