

Gurmánské pečené vepřové maso na pivě

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Vepřové maso 1 ks
- Pivo světlé 10°C 2 dl
- Cibule 200 g
- Česnek 1 ks
- Tymián 1 ks
- Sůl 1 ks
- Kmín 1 ks
- Rajčata oloupaná 4 ks

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Zhruba 1 kg vepřového masa řádně osolíme, posypeme kmínem a tymiánem, vložíme do pekáčku a kolem nasypeme pokrájenou cibuli, rajčata, pokrájený česnek. Vše zalijeme pivem, zaklopíme a pečeme cca 50-60 minut. Pak odklopíme a dopečeme doměkka a dozlatova za občasného otočení a podlití pivem nebo vývarem(vodou).

Podáváme s bramborovými noky, knedlíky nebo čerstvým pečivem.