

Jarní maso

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Jarní cibulka 6 ks
- Vepřové maso 4 ks
- Bílé víno 250 ml
- Cibule 6 ks
- Česnek 1 stroužek
- Pepř mletý 1 ks

Doba přípravy: 240 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Cibuli nakrájíme společně s česnekem, dáme do misky s olejem, vložíme maso a necháme 2-3 hod. v klidu.

Pak vše narovnáme do pekáče opepříme a podlijeme vínem a pečeme do měkka.