

Lutěnický vřetánek

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Vepřová krkovice 1 kg
- Uzený bok 300 g
- Cibule 250 g
- Lutěnice 1 ks
- Sůl 1 špetka
- Pepř mletý 1 špetka
- Olej 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Plátky krkovičky naklepeme, osolíme opepříme a potřeme dle chuti lutěnicí nebo ajvarem. Poklademe slabými plátky slaniny nebo uzeného boku, přidáme slabá kolečka cibule a zamotáme. Pečeme v troubě se zbytkem slaniny a cibule za občasného podlévání. Do výpeku přidáme ještě trochu lutěnice nebo ajvaru, mírně zahustíme, provaříme a dochutíme. Podáváme s pečenými bramborami nebo s bramborovou kaší.