Pikantní vepřová pečínka

Kategorie: Maso

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 8

- Vepřová pečeně 2 kg
- Olivový olej 1 ks
- Fenyklová semínka 2 lžička
- Muškátový oříšek 1 ks
- Červená cibule 2 ks
- Bobkový list 1 ks
- Jablečný ocet 250 ml
- Sůl 1 ks
- Pepř mletý 1 ks

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Troubu předehřejte na 240 °C.
Kůžičku na mase nakrojte šikmými řezy. Zakápněte olejem, potřete solí, pepřem, fenyklem a muškátovým oříškem. Maso vložte do poměrně těsného pekáčku nejprve kůží dolů, přidejte trochu olivového oleje a opékejte několik minut. Přidejte cibuli a bobkový list, zakapejte octem a snižte teplotu na 200 °C. Pečte něco přes hodinu, maso potírejte vypečenou šťávou a asi v polovině pečení obraťte kůží nahoru, aby se hezky vypekla. Pokud je málo šťávy, přilévejte trochu vody. Upečené maso vyjměte a nechte chvíli odpočívat. Ze šťávy odstraňte případný přebytečný tuk a koření a šťávu svařte asi s hrnkem vody, odškrabujte přípečky. Maso krájejte na co nejtenčí plátky.