

Výpečky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 5

- Vykostěné plecky nebo masitější bůček 1 kg
- Cibule, nahrubo nasekané 2 ks
- Kmín, sůl - dle chuti 1.5 špetka
- Mletá sladká paprika 1 špetka
- Česnek 10 stroužek

Doba přípravy: 190 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Omyté maso nakrájejte na kostky. Rozložte je na pekáč, posypte cibulí, kmínem a paprikou a potřete česnekem. Podlijte horkou vodou, dejte do trouby a při 180°C pečte dvě až tři hodiny. Během pečení maso obraťte a dobře hlídejte, aby se vždy vypeklo co nejvíc tuku z masa - a podlévejte ho minimem vody. Pokud by se maso připalovalo, zakryjte ho alobalem. Maso se musí péct, ne dusit - ale nesmí se nechat vysušit. Dozlatova upečené maso vyndejte z pekáčku, vypečený omastek slijte. Výpečky můžete také nechat ztuhnout s omastkem nebo si je dát teplé - nejlépe z čerstvým chlebem..