

# Vepřová pečínka v mléce

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 1

- sůl 1 ks
- vepřová pečeně 800 g
- mléko 3 dl
- veka 1 ks

**Doba přípravy:** 30 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Chorvatsko

**Počet porcí:** 1

## Postup:

Vepřovou pečení osolíme, ovážeme a vložíme do kastrolu s mlékem. Hrncem přiklopíme a pečením zvolna vaříme, dokud maso není měkké a mléko spotřebováno.

Pak zesílíme plamen, a když se maso opeče dozlatova, podlijeme je trochou vody. Veku nakrájíme na plátky, plátky nasucho opečeme, poklademe na ně plátky masa a zalijeme výpekem.

Vepřovou pečínku v mléce podáváme s brambory.