

Vepřová pečeně na zelenině

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- vepřové maso (kotlety, kýta, atd) 800 g
- mražená zelenina (mrkev, hrášek, celer atd.) 350 g
- máslo 250 g
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka
- kmín 1 špetka

Doba přípravy: 250 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Maso rozkrájíme na větší bloky, vložíme do pekáče, posolíme, opepříme, přidáme mletý kmín, posypeme zeleninou, naklademe na vrch máslo, mírně podlijeme vodou a dáme péci do trouby (cca 180 stupňů Celsia). Pečeme cca 3 -3,5 hod. Během pečení občas pečeni poléváme a dle potřeby doléváme vodu. Upečené maso podáváme s houskovým knedlíkem, vypečenou šťávou a zeleninou. Lze přidat kysané zelí. Zapijí se vychlazeným pivem v rozumném množství.