

Pečená vepřová plec se zelím,bramborami a klobásami

Kategorie: [Maso](#)

Autor: adminrecepty



Suroviny

Porce: 4

- Vykoštěná vepřová plec 700 g
- Bílé zelí hlávkové 1 ks
- Olivový olej 2 lžíce
- Grilovací klobása 4 ks
- Slanina - silnější plátky 4 ks
- Brambory menší 12 ks
- Bílé víno suché 2 hrnek
- Bobkový list 5 ks
- Černý pepř celý 10 ks
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 135 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Přehřejeme troubu na 180°C, Zelí nakrájíme na proužky, přidáme špetku soli, zalijeme polovinou šálku vody a dáme do hrnce s pokličkou. Na mírném ohni necháme povařit 10 minut. Mezitím dáme brambory do hrnce s vodou. Přivedeme k varu a vaříme na mírném ohni asi 12 minut. Slité brambory

promícháme s olejem a osolíme. Zelí přendáme do pekáče. Přidáme osolené maso, koření a slaninu. Zalijeme polovinou šálku vody. Pečeme 30 minut, pak přidáme víno a dopečeme ještě hodinu. Poté přidáme brambory a klobásky, pečeme dalších 30 minut, pokud máme málo šťávy, přilijeme během pečení vodu. V průběhu maso, slaninu a klobásky několikrát otočíme. Po upečení maso nakrájíme na tenké plátky a podáváme s dalšími surovinami politými šťávou.