

Balkánská vepřová pečínka

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Vepřové plecko 1 kg
- Česnek 8 stroužek
- Sůl 1 špetka
- Pepř 1 špetka
- Tymián 1 špetka
- Rozmarýn 1 špetka
- Olej 8 lžíce
- Malé brambory 1 kg
- Rajský protlak 6 lžíce
- Bílé víno 200 ml
- Zelená petrželka nasekaná 1 hrst

Doba přípravy: 110 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Bulharsko

Postup:

Oloupané stroužky česneku podélně rozřízneme na poloviny nebo třetiny a obalíme je ve směsi soli a pepře. Omyté maso osušíme, ostrým nožem do něj několikrát pícháme a do vzniklých otvorů vtlačíme kousky česneku. Maso ze všech stran potřeme olejem, osolíme, opepříme, posypeme tymiánem a rozmarýnem, vložíme do pekáčku vytřeného olejem, přikryjeme a necháme do druhého dne uležet v lednici. Druhý den vložíme do trouby vyhřáté na 220°C a pečeme. Po 30 minutách maso otočíme a přidáme k němu do pekáče oloupané brambory. Osolíme je a přelijeme protlakem nebo kečupem, který jsme rozmíchali se 4 lžícemi vína. Podlijeme zbylým vínem, přikryjeme a upečeme doměkka (asi hodinu). Měkké maso nakrájíme na tenké plátky a podáváme s bramborami, které na talíři posypeme zelenou petrželkou.

