Vepřové výpečky

Kategorie: Maso

Autor: adminrecepty

Suroviny

Porce: 4

- Vepřový bůček bez kosti- libovější 800 g
- Kmín mletý 1 špetka
- Česnek 4 stroužek
- Cibule 1 ks
- Sůl 1 špetka
- Pepř černý mletý 1 špetka
- Voda 150 ml

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Vepřový bůček nakrájíme na kostky. Maso osolíme, opepříme, lehce okmínujeme a potřeme lisovaným česnekem a nadrobno nakrájenou cibulí a necháme hodinu odležet v lednici.
Poté maso vložíme do pekáče, podlijeme vodou a pečeme ve vyhřáté troubě.

Během pečení směs promícháme několikrát, aby se nám cibule nepřipálila. Dozlatova opečené a křupavé výpečky přelijeme na talíři výpekem.
Výpek v případě, že jej máte rádi hustěstí, tak můžete zahustit ještě půl lžící hladké mouky a krátce povařit.
Podáváme se zelím a s bramborovým nebo houskovým knedlíkem.