Vepřová pečeně Arista

Kategorie: Maso

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 6

- vepřová pečeně 800 g
- česnek 5 stroužek
- čerstvý rozmarýn 1 hrst
- sůl 1 hrst
- pepř 1 hrst
- olivový olej 1 šálek
- červené víno na podlití 1 velká odměrka
- větší brambora 8 ks

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

1. Stroužky česneku rozmačkáme a smícháme se solí, pepřem a nasekaným (drceným) rozmarýnem.
2. Do masa na pečeni uděláme nožem zářezy, do kterých vetřeme aromatickou směs. Zbytkem směsi potřeme maso i na povrchu.
Takto připravenou pečeni rychle osmahneme na pánvi na rozpáleném oleji ze všech stran a sundáme z pánve.
3. Oloupané, omyté a osušené nové brambory nakrájíme na stejně velké stroužky a vyložíme jimi dno na pekáče. Pokapeme je olivovým olejem a posypeme solí, pepřem a rozmarýnem.
Na vrstvu brambor položíme připravenou orestovanou pečeni a dáme péct:

Poznámka:

1. verze pro pečení podle Kluků - s ranými bramborami:
do trouby rozehřáté na cca 180°C na dobu 45 minut, během pečení podléváme šťávou,
2. verze pro pečení podle toskánského receptu:
do trouby rozehřáté na 150°C, přitom prvních 15 min. pečeme maso přikryté, po odkrytí podle potřeby občas poléváme směsí vína, vody a olivového oleje, aby se nevysušilo. Posledních 15 minut zvýšíme teplotu v troubě na 220°C, aby se maso i brambory upekly dozlatova a získaly křupavou kůrku.
Upečenou Aristu podáváme nakrájenou na tenké plátky politou šťávou z pečeně a s bramborami.