

Výpečky

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Cibule 2 ks
- Česnek 3 ks
- Sádlo na vymazání 50 g
- Vepřová plec 500 g
- Vepřový bůček bez kosti 250 g
- Sůl 0.5 lžička
- Kmín 1 lžička

Doba přípravy: 100 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Večeře

Země: Česká republika

Postup:

1. Cibule nakrájíme na kolečka. Oloupané stroužky česneku nakrájíme na plátky a rozprostřeme spolu s cibulí na dno pekáče lehce vymazaného sádlem.

2. Vepřovou plec a bůček nakrájíme na větší kousky. Hodně je nasolíme, okmínujeme a vložíme do pekáče.

3. Pekáč zakryjeme pokličkou, vložíme do trouby vyhřáté na 180°C a maso pečeme za průběžného obracení a lehkého podlévání vodou. Když je dostatečně měkké, odstraníme pokličku a dále pečeme, dokud není maso dozlatova opečené (trvá to asi 90 minut).