

Vepřová pečeně na víně

Kategorie: [Maso](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 5

- Rozmarýn - čerstvý 6 snítky
- Citron 1 ks
- Česnek 4 stroužek
- Sůl 1 špetka
- Pepř černý mletý 1 špetka
- Muškátový oříšek 1 špetka
- Olivový olej 4 lžíce
- Vepřová pečeně bez kosti - v celku 1 kg
- Bílé víno Chenin Blanc 250 ml

Doba přípravy: 425 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Příprava 20 min. Marinování 5 hod. Pečení 105 min.

Ze třech rozmarýnových větvíček otrhejte lístky a nasekejte je najemno, přidejte k nim nastrouhanou kůru z jednoho citronu a česnek na plátky, sůl, pepř, muškátový oříšek i polovinu oleje a promíchejte.

Maso svažte potravinářským provázkem do stejně vysokého i širokého balíčku, aby se propékalo rovnoměrně, a ze všech stran ho potřete marinádou. Nechte pět hodin v chladu uležet.

Zbylý olej nalijte do pekáčku a rozpalte ho na středním plameni a pak na něm ze všech stran opečte maso lehce do hněda. Pak ho dejte péct do spodní části trouby zahřáté na 160 °C. Po chvíli přidejte zbylé rozmarýnové větvičky a pečte tři čtvrtě hodiny. Potom přilijte víno a další hodinu pečte. Pravidelně podlévejte a maso také obračejte. Před podáváním nechte deset minut stát.

Poznámka:

Podávat můžeme s rýží, brambory, bramborovou kaší nebo knedlíkem