

Bavorská pečeně na černém pivu

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 6

- Vepřová krkovice vykostěná 1.5 kg
- Kost z krkovice 250 g
- Sůl 0.5 lžička
- Pepř 0.5 lžička
- Kmín 0.5 lžička
- Česnek 2 stroužek
- Cibule 2 ks
- Mrkev 1 ks
- Celer 0.5 ks
- Pórek 1 ks
- Černé pivo 0.5 l
- Masový vývar 250 ml
- Rozpuštěné máslo na pečení 0.5 kostka

Doba přípravy: 150 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Německo

Počet porcí: 6

Postup:

Maso a kosti osolíme, opepříme a okmínujeme. Na pánvi rozpustíme přepuštěné máslo a osmahneme maso i kosti ze všech stran. Opečené maso i kosti přendáme do pekáče a obložíme na kousky

nakrájenou zeleninou a na plátky nakrájenou cibulí a česnekem. Do výpeku přilijeme vývar, odvaříme a seškrábeme přípečky a přelijeme tím maso v pekáči. Pečeme při 250°C asi 1,5 - 2 hodiny a podléváme černým pivem. Po upečení maso vyjmeme, zeleninu vyjmeme a vyhodíme, šťávu dochutíme a zahustíme bramborovým škrobem nebo moukou.