

Hronovská vepřová pečeně na zázvoru

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Vepřová kýta s kůží 500 g
- Cibule 200 g
- Světlé pivo 500 ml
- Mletý zázvor 50 g
- Hřebíček 20 ks
- Med 100 g
- Sůl 0.5 lžička
- Hladká mouka 1 lžíce
- **KNEDLÍKY**
- Vařené brambory 500 g
- Hrubá mouka 200 g
- Bramborový škrob 150 g
- Vejce 1 ks
- Sůl 1 lžička
- **ZELÍ**
- Červené hlávkové zelí 500 g
- Brusinkový kompot 1 sklenice
- Sůl 1 lžička
- Cukr 1 lžíce
- Ocet 1 lžíce
- Syrový brambor, nastrouhaný 1 ks
- Vývar 1 hrnek

Doba přípravy: 80 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Postup:

Nařežeme kůži na vepřové kýtě a vetřeme do ní mletý zázvor. Do zářezů v kůži napícháme hřebíček, maso osolíme a potřeme medem. Vložíme do pekáčku na pokrájenou cibuli a podlijeme pivem. V mírně rozehřáté troubě pečeme doměkka, dokud maso nezíská zlatavé zabarvení. Šťávu vydusíme a zaprášíme moukou. Rozředíme ji pivem a vývarem a řádně provaříme. Můžeme přidat ještě trochu medu a mletého zázvoru.

knedlíky:

Uvařené brambory propasírujeme, přidáme mouku, škrob, sůl, vejce. Zpracujeme těsto, které se nesmí lepit. Z něj tvarujeme malé kulaté knedlíčky o průměru asi 3 cm a vaříme v osolené vodě.

zelí:

Pokrájené zelí orestujeme na sádle a cibuli, přidáme brusinkový kompot a zalijeme vývarem, dochutíme solí, cukrem, octem a zahustíme nastrohaným syrovým bramborem.