

Vepřové maso s cibulí na víně

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Vepřové maso (krkovice, kýta, plec) 1 kg
- Cibule 750 g
- Bílé víno 100 ml
- Sádlo 100 g
- Sůl 1 lžička
- Pepř 1 lžička

Doba přípravy: 80 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Postup:

Maso omyjte, osušte, osolte a opepřete. Cibuli nakrájejte na slabá kolečka a trochu osolte. Maso vložte do sádlem vymazaného pekáče, obložte cibulí a přelijte rozehřátým sádlem. Pekáč vložte do trouby vyhřáté na 250 °C, teplotu stáhněte na 220 °C a maso upečte doměkka. Podle potřeby ho během pečení podlévejte vodou. Nakonec přilijte víno a chvíli poduste. Podávejte s jakkoliv upravenými bramborami.