

Vepřová pečeně

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Vepřová pečeně 600 g
- Neslaný masový vývar 2 dl
- Střední cibule 1 ks
- Sádlo nebo olej 1 lžíce
- Česnek 2 stroužek
- Hladká mouka 1 lžička
- Kmín 1 lžička
- Sůl - dle chuti 3 špetka
- Kynuté houskové knedlíky (porce) 4 ks
- **Zelí**
- Velká sklenice sterilovaného červeného zelí 1 ks
- Menší cibule 1 ks
- Červené víno 1 dl
- Olej nebo sádlo 2 lžíce
- Cukr 1 lžíce
- Polohrubá mouka 1 lžíce
- Ocet podle chuti 1 ks
- Sůl - dle chuti 3 špetka

Doba přípravy: 130 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Maso opláchneme, osušíme, vrchní blánu příčně lehce nařízneme a ze všech stran zprudka opečeme na pánvi s rozehrátým olejem. Pak ho osolíme, posypeme kmínem a přeložíme ho i s výpekem do pekáčku. Přidáme nakrájenou cibuli a plátky česneku a vložíme do trouby vyhřáté na 140°C. Když začne cibule zlátnout podlijeme maso vodou nebo vývarem a dále pečeme asi 40 minut doměkka.

Nakrájenou cibuli zpěníme na oleji, zalijeme vínem, přidáme cukr a vše svaříme. Přidáme zelí s polovinou nálevu, osolíme, poprášíme moukou, promícháme a vaříme asi 15 minut. Pak zelí podle chuti okyselíme a povaříme ještě asi 5 minut.

Z pekáčku s masem slijeme všechnu šťávu a maso vrátíme do vypnuté trouby. Šťávu necháme zvolna vařit, výpek necháme zhnědnout, zaprášíme ho hladkou moukou, zalijeme vývarem a za stálého míchání přivedeme k varu a podle chuti osolíme.

Na talíře rozdělíme zelí, přidáme maso nakrájené na plátky, knedlíky ohřáté na pařáčku a na závěr maso přelijeme šťávou.