

Vepřová pečínka na zázvoru

Kategorie: [Maso](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 4

- Vepřová pečeně bez kosti - v celku 1 kg
- Zázvor mletý 2 lžíce
- Sůl 1 špetka
- Pepř černý mletý 1 špetka
- Slanina - plátky 200 g
- Cibule - nasekaná 100 g
- Sádlo 50 g
- Česnek - palice 3 ks
- Zámecké brambory 500 g
- Vývar - nebo voda 300 ml

Doba přípravy: 150 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Omyté maso na straně podélně nařízněte tak, aby se dalo ,otevřít' a jeho plocha se zhruba zdvojnásobila. Posypte ho zázvorem a solí a obojí do masa vetřete. Na koření vyskládejte slaninu a cibuli, maso smotejte do rolády a ovažte ho provázkem. Povrch potřete solí, zázvorem a pepřem a ze všech stran roládu orestujte na rozpáleném sádle. Přesuňte ji do pekáče, podlijte použitým sádlem a dejte péct do trouby rozehřáté ho podlévejte vodou či

vývarem. Půl hodiny před dopečením vyskládejte kolem omyté a rozpůlené brambory společně s rozpůlenými hlavami česneku a maso dopečte. na 250 °C. Po chvíli teplotu snižte a pečte maso doměkka. Pravidelně ho podlévejte vodou či vývarem. Půl hodiny před dopečením vyskládejte kolem omyté a rozpůlené brambory společně s rozpůlenými hlavami česneku a maso dopečte.