

Vepřové výpečky

Kategorie: [Maso](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 4

- Vepřová plec bez kosti nebo bůček 1 kg
- Cibule - nahrubo krájená 2 ks
- Kmín 1 lžice
- Paprika sladká mletá 1 lžička
- Sůl 1 špetka
- Česnek 10 stroužek

Doba přípravy: 150 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Omyté maso nakrájejte na kostky. Rozložte je na pekáč, posypte cibulí, kmínem, paprikou a potřete česnekem. Podlijte horkou vodou, dejte do trouby a při 180 °C pečte dvě až tři hodiny. Během pečení maso obraťte a dobře hlídejte, aby se vždy vypeklo co nejvíc tuku z masa – a podlévejte ho minimem vody. Pokud by se maso připalovalo, zakryjte ho alobalem. Maso se musí péct, ne dusit – ale nesmí se nechat vysušit. Dozlatova upečené maso vyndejte z pekáčku, vypečený omastek slijte. Výpečky můžete také nechat ztuhnout s omastkem nebo si je dát teplé – nejlépe s čerstvým chlebem.