

Vepřové výpečky s mrkví a bramborami

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- česnek 10 stroužek
- brambory 4 ks
- mrkev 4 ks
- cibule 2 ks
- vepřové maso 1 kg
- **podle chuti**
- sůl 1 ks
- kmín 1 ks
- mletý černý pepř 1 ks
- **podle potřeby**
- olej 1 ks

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Na dno pekáče nebo zapékací mísy nalijeme trochu oleje. Půlku jedné cibule nakrájíme na kostičky a poklademe jimi dno mísy. Brambory oloupeme a nakrájíme na cca 1,5 cm tenké plátky a navrstvíme je na cibuli v míse. Poté je posolíme, popepříme a pokmínujeme podle chuti.

Mrkve oloupeme a nakrájíme, poklademe do mísy a navrstvíme do mísy na brambory. Druhou půlkou cibule nakrájíme na kostičky a vytvoříme z ní další vrstvu v míse. Maso nakrájíme na kostičky a smícháme se solí, pepřem, prolisovaným česnekem a druhou cibulí nakrájenou na kostičky.

Poté masovou směs rozložíme do mísy jako horní vrstvu pokrmu. Horní vrstvu ještě zakápneme trochou oleje a přilijeme do mísy trochu vody.

Pečeme přikryté v troubě předehřáté na 225 °C cca hodinu (záleží na druhu trouby), dokud maso nezměkne. V průběhu pečení maso poléváme výpekem nebo vodou. Na posledních 10 minut pečení

odděláme víko mísy, aby se nám výpečky opekly dozlatova.

Vepřové výpečky s mrkví a bramborami podáváme jako chutný hlavní chod.