



Pečená vepřová pečeně na cibulce s domácími karbanátky

Šťavnatá vepřová pečeně doplněná mletým masem formovaným do karbanátků, jednoduché nedělní jídlo.

Tento recept jsme vytvořili dříve a jeho slevy už skončily. Ceny a dostupnost surovin nemusí odpovídat aktuální nabídce. Aktuální recepty ze slev najdete na potravinka.cz/recepty.

#Oběd #Maso #Pečené

⌚ Příprava 15 min · Vaření 90 min Náročné 👤 4 porce 🔥 520 kcal/porce

Na porci: 0 42 g bílkovin 4 g sacharidů 38 g tuků

Suroviny

	Vepřová pečeně bez kosti - v celku · 1kg Potřeba: 1 kg	74,90 Kč ↗ Dobrá cena albert
	Výrobek z mletého masa mix · 400g Potřeba: 400 g	54,90 Kč ↓ Nejnižší cena albert
	Gustona Řepkový olej · 1l Potřeba: 2 lžíce	25,90 Kč ↗ Dobrá cena albert

Co ještě přidat

	Solsanka Mořská sůl hrubozrnná · 1.0 kg Potřeba: podle chuti	36,90 Kč 🛒
	Benkor Pepř černý mletý · 20 g Potřeba: podle chuti	24,90 Kč 🌟
	on Voda neperlivá 6x1,5l · 9.0 l Potřeba: 200 ml	74,90 Kč ↓ Nejnižší cena 🛒



Postup

- 1** Vepřovou pečení osolte, opepřete a potřete olejem.
- 2** Maso vložte do pekáče a pečte při 180 °C přibližně 70 minut, podlévejte vodou.
- 3** mletého masa mix vytvarujte menší karbanátky, osolte a opepřete.
- 4** Karbanátky přidejte k pečení asi 20 minut před koncem pečení, aby se propekly.
- 5** Hotové maso nechte 10 minut odpočinout, poté nakrájejte na plátky a podávejte s karbanátky.

Tip: Šťávu z pekáče procedte a použijte jako základ na jednoduchou omáčku.



Otevři recept v telefonu

Naskenuj kód a měj recept i seznam surovin po ruce, s cenami a možností přidat vše do košíku.