Vepřová pečeně na tmavém pivu

Šťavnatá pečeně z vepřového masa dušená v tmavém pivu, jednoduchá nedělní klasika.

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 #Klasika

Příprava 15 min · Vaření 90 min Náročné 4 porce 420 kcal/porce

Na porci: 38 g bílkovin 6 g sacharidů 26 g tuků

Suroviny

Vepřová pečeně bez kosti - v celku · 1kg
Potřeba: 1 kg
69,90 Kč
Nejnižší cena
albert

Svijanský Máz · 0,5l
Potřeba: 0,5 l
15,90 Kč
albert

Co ještě přidat

Cibule volná · 1 kg
Potřeba: 1 velká
24,90 Kč
TESCO

Gustona Řepkový olej · 1l
Potřeba: 2 lžíce
32,90 Kč
albert

Solsanka Mořská sůl hrubozrnná 1kg · 1kg
Potřeba: podle chuti
32,90 Kč
TESCO

Benkor Pepř černý mletý · 20 g
Potřeba: podle chuti
28,90 Kč

Postup

1. Maso osolte, opepřete a orestujte na oleji dozlatova ze všech stran.
2. Přidejte nakrájenou cibuli a krátce ji orestujte spolu s masem.
3. Zalijte pivem tak, aby maso bylo zpola ponořené, přiklopte a duste na mírném ohni asi 80 minut.
4. Během dušení maso obracejte a podlévejte vodou nebo pivem, aby nevyschlo.
5. Upečené maso vyjměte, šťávu podle chuti zahustěte a přeceďte.
6. Maso nakrájejte na plátky a podávejte se šťávou.

Tip: Podávejte s knedlíky nebo bramborovou kaší a dušeným zelím.

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