Vepřová plec pečená se sádlem a bramborovou kaší

Šťavnaté vepřové maso pomalu pečené na sádle, podávané s hladkou bramborovou kaší. Jednoduchý sytý oběd pro celou rodinu.

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 #HlavníJídlo #Sytá

Alergeny: mléko (orientačně podle surovin, vždy zkontrolujte obal)

Příprava 15 min · Vaření 90 min Náročné 4 porce 620 kcal/porce

Na porci: 32 g bílkovin 28 g sacharidů 38 g tuků

Suroviny

Authentic Vepřová plec bez kosti · 600.0 g
Potřeba: 590 g
131,94 Kč

Authentic Vepřové hřbetní sádlo · 2.05 kg
Potřeba: 100 g
225,29 Kč
Dobrá cena

Fine Life Bramborová kaše sypká směs · 100.0 g
Potřeba: 200 g (2 balení)
19,90 Kč

Madeta Jihočeské máslo (82%) · 250.0 g
Potřeba: 20 g
59,90 Kč
Dobrá cena

Bohemilk Čerstvé mléko 1,5% · 1.0 l
Potřeba: 200 ml
26,90 Kč
Nejnižší cena

Co ještě přidat

Solsanka Mořská sůl hrubozrnná · 1.0 kg
Potřeba: podle chuti
33,90 Kč

J.C. Horn Pepř černý mletý · 45.0 g
Potřeba: podle chuti
59,90 Kč

Zon Voda neperlivá 6x1,5l · 9.0 l
Potřeba: 100 ml

74,90 Kč
Nejnižší cena

Postup

1. Vepřovou plec osolíme, opepříme a potřeme částí sádla.
2. Maso vložíme do pekáče, přidáme zbytek sádla a pečeme při 180 °C asi 90 minut do měkka, průběžně podléváme vodou.
3. Podle návodu na obalu připravíme bramborovou kaši sypkou směs s mlékem a máslem.
4. Upečené maso necháme chvíli odpočinout, nakrájíme na plátky.
5. Podáváme maso s bramborovou kaší a výpekem jako omáčkou.

Tip: Do výpeku přidejte lžíci hořčice pro pikantnější chuť omáčky.

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