



Pečená vepřová plec s fleky a žirovnickým sýrem

Šťavnatá vepřová plec podávaná s máslovými flíčky a kouskem balkánského sýra. Jednoduché a syté jídlo 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 #Snadné #Sytá

⌚ Příprava 15 min · Vaření 60 min · Náročné · 👤 4 porce · 🔥 620 kcal/porce

Na porci: 0 38 g bílkovin · 45 g sacharidů · 30 g tuků

Suroviny

	Fine Life Vepřová plec bez kosti · 520.0 g Potřeba: 520 g	77,95 Kč ↓ Nejnižší cena
	ARO Těstoviny fleky bezvaječné · 500.0 g Potřeba: 500 g	12,90 Kč ↓ Nejnižší cena
	Balsyr Žirovnický sýr balkánského typu · 200.0 g Potřeba: 200 g	59,90 Kč
	Solné Mlýny Sůl kamenná s jódem · 1.0 kg Potřeba: 1 lžička	9,50 Kč ↓ Nejnižší cena

Co ještě přidat

	Monoprix Máslo se solí · 250.0 g Potřeba: 20 g	109,90 Kč
	J.C. Horn Pepř černý mletý · 45.0 g Potřeba: podle chuti	34,90 Kč ↓ Nejnižší cena



Postup

- 1** Vepřovou plec osolte a opepřete, vložte do pekáče a pečte při 180 °C asi 50 minut do měkka.
- 2** Mezitím uvařte těstoviny fleky podle návodu na obalu ve slané vodě, scedte.
- 3** Uvařené fleky promíchejte s kouskem másla, aby se nelepily.
- 4** Upečenou plec nakrájejte na plátky.
- 5** Žitovnický sýr nakrájejte na kostičky.
- 6** Na talíř dejte fleky, plátky masa a posypte kostičkami sýra, podávejte teplé.

Tip: Sýr přidejte až na talíř, aby zůstal krémový a neroztekł se v troubě.



Otevři recept v telefonu

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

