



Pečená vepřová plec s pečenými bramborami a vejci

Šťavnatá pečená vepřová plec s křupavou kůrčičkou, podávaná s vejci natvrdo pro extra porci bílkovin.

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 #Jednoduché

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

Na porci: 0 42 g bílkovin 3 g sacharidů 37 g tuků

Suroviny

	Vepřová plec bez kosti - v celku · 1kg Potřeba: 800 g	129,90 Kč 
	Albert Vejce z podestýlky M · 10ks Potřeba: 4 ks	34,90 Kč 

Co ještě přidat

	Gustona Řepkový olej · 1l Potřeba: 2 lžíce	25,90 Kč ↗ Dobrá cena 
	Česnek · 70 g Potřeba: 2 stroužky	9,79 Kč 
	Solsanka Mořská sůl hrubozrnná 1 kg · 1 kg Potřeba: podle chuti	29,90 Kč 
	Avokádo Pepř černý mletý 40g · 40g Potřeba: podle chuti	29,90 Kč ↓ Nejnižší cena 



Postup

- 1** Vepřovou plec osolte, opepřete a potřete olejem s prolisovaným česnekem.
- 2** Vložte do trouby předehřáté na 180 °C a pečte přibližně 90 minut, dokud maso nezměkne a nezíská zlatavou kůrčičku.
- 3** Během pečení uvařte vejce natvrdo, asi 9 minut ve vroucí vodě, poté je ochladte a oloupejte.
- 4** Upečenou plec nechte 10 minut odpočinout, poté nakrájejte na plátky.
- 5** Podávejte maso s vejci nakrájenými na půlky a čerstvým pečivem nebo oblohou dle chuti.

Tip: Šťávu z pečení scezte 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.

