



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: 0 38 g bílkovin 🌿 6 g sacharidů 🥑 26 g tuků

Suroviny

	Vepřová pečeně bez kosti - v celku · 1kg Potřeba: 1 kg	69,90 Kč ↓ Nejlepší 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 zcela ponořené, přiklopte a duste na mírném ohni asi 80 minut.
- 4** Během dušení maso obračejte a podlévejte vodou nebo pivem, aby nevyschlo.
- 5** Upečené maso vyjměte, šťávu podle chuti zahustěte a přecedte.
- 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.