

Vepřová plec na kmíně s bramborovou kaší a kečupem

Šťavnatá pečená vepřová plec podávaná s rychlou bramborovou kaší a domácím kečupem. 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 #Maso

Příprava 15 min · Vaření 60 min Náročné 4 porce 520 kcal/porce

Na porci: 32 g bílkovin 30 g sacharidů 28 g tuků

Suroviny



Authentic Vepřová plec bez kosti · 590.0 g
Potřeba: 590 g
129,74 Kč



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



Fine Life Kečup jemný · 500.0 g
Potřeba: 100 g
34,90 Kč

Co ještě přidat



Vitana Kmín mletý · 25.0 g
Potřeba: 1 lžička
15,90 Kč
Nejnižší cena



Solsanka Mořská sůl s jodem a fluorem · 1.0 kg
Potřeba: dle chuti
33,90 Kč



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



ARO Olej olivový z pokrutin · 1.0 l
Potřeba: 2 lžíce
119,90 Kč



Zon Voda neperlivá 6x1,5l · 9.0 l
Potřeba: 200 ml

74,90 Kč
Nejnižší cena

Postup

1. Vepřovou plec osolte, opepřete a posypte kmínem.
2. Na pánvi maso ze všech stran orestujte na oleji do zlatava.
3. Přendejte do pekáčku, podlijte trochou vody a pečte v troubě při 180 °C asi 50 minut do měkka.
4. Mezitím uvařte podle návodu bramborovou kaši ze sypké směsi.
5. Upečené maso nakrájejte na plátky a podávejte s bramborovou kaší a kečupem.

Tip: Šťávu z pekáčku sceďte a použijte jako rychlou omáčku k masu.

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