

Vepřová plec pečená na pivu s dýní Hokkaido

Šťavnatá vepřová plec se zeleninou a dýní, která se upeče téměř sama v pivním výluhu.

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.

#HlavníJídlo #Pečené #NedělníOběd

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

Příprava 20 min · Vaření 120 min Náročné 4 porce 520 kcal/porce

Na porci: 38 g bílkovin 18 g sacharidů 30 g tuků

Suroviny



Vepřová plec bez kosti · 1kg
Potřeba: 800 g
71,90 Kč



Dýně Hokkaido · 1kg
Potřeba: 500 g
14,90 Kč
Nejnižší cena



Polévková zelenina · 500g
Potřeba: 300 g
21,90 Kč
Nejnižší cena



RADEGAST RÁZNÁ 10 Pivo · 0.5l
Potřeba: 500 ml
13,90 Kč
Nejnižší cena

Co ještě přidat



SOLSAN mořská sůl s jódem 1 kg · 1 kg
Potřeba: 2 lžičky
28,90 Kč



Černý pepř mletý 20g · 20g
Potřeba: 1 lžička
11,90 Kč



OLIOLIV Olivový a řepkový olej · 1l
Potřeba: 2 lžíce
99,90 Kč



Kmín celý 40g · 40g
Potřeba: 1 lžička
9,90 Kč
TESCO



aro Voda pitná neperlivá 5 l · 5 l
Potřeba: 100 ml
32,55 Kč
Nejnižší cena
makro

Postup

1. Troubu předehřejte na 180 °C. Vepřovou plec osolte, opepřete a potřete olejem.
2. Dýni Hokkaido omyjte (slupku nechte), zbavte semínek a nakrájejte na větší měsíčky. Polévkovou zeleninu nakrájejte na kousky.
3. Do pekáče dejte polévkovou zeleninu, doprostřed položte maso a kolem něj rozložte dýni.
4. Zalijte pivem a vodou, přidejte kmín a pekáč přikryjte víkem nebo alobalem.
5. Pečte asi 90 minut, pak odkryjte a pečte dalších 30 minut, dokud maso nezezlátne a není měkké. Během pečení maso podlévejte výpekem.
6. Maso nechte chvíli odpočinout, nakrájejte na plátky a podávejte s dýní a zeleninou se šťávou z pekáče.

Tip: Zbylou šťávu z pekáče rozmixujte s částí upečené dýně a vznikne skvělá omáčka.

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