



Vepřová plec pečená se sádlem a bramborovou kaší

Šťavnaté vepřové maso pomalu pečené na sádle, podávané s hladkou bramborovou kaší. Jednoduchý sytý oběd 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 #Hlavníjídlo #Sytá

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

⌚ Příprava 15 min · Vaření 90 min Náročné 👤 4 porce 🔥 620 kcal/porce

Na porci: 🥩 32 g bílkovin 🥬 28 g sacharidů 🥑 38 g tuků

Suroviny

	Authentic Vepřová plec bez kosti · 600.0 g Potřeba: 590 g	131,94 Kč 
	Authentic Vepřové hřbetní sádlo · 2.05 kg Potřeba: 100 g	225,29 Kč ↗ Dobrá cena 
	Fine Life Bramborová kaše sypká směs · 100.0 g Potřeba: 200 g (2 balení)	19,90 Kč 
	Madeta Jihočeské máslo (82%) · 250.0 g Potřeba: 20 g	59,90 Kč ↗ Dobrá cena 
	Bohemilk Čerstvé mléko 1,5% · 1.0 l Potřeba: 200 ml	26,90 Kč ↓ Nejnižší cena 

Co ještě přidat

	Solsanka Mořská sůl hrubozrnná · 1.0 kg Potřeba: podle chuti	33,90 Kč 
	J.C. Horn Pepř černý mletý · 45.0 g Potřeba: podle chuti	34,90 Kč ↓ Nejnižší cena 

**Zon Voda neperlivá 6x1,5l · 9.0 l**

Potřeba: 100 ml

74,90 Kč↓ **Nejnižší cena**

Postup

- 1** Vepřovou plec osolíme, opepříme a potřeme částí sádla.
- 2** Maso vložíme do pekáče, přidáme zbytek sádla a pečeme při 180 °C asi 90 minut do měkka, průběžně podléváme vodou.
- 3** Podle návodu na obalu připravíme bramborovou kaši sypkou směs s mlékem a máslem.
- 4** Upečené maso necháme chvíli odpočinout, nakrájíme na plátky.
- 5** Podáváme maso s bramborovou kaší a výpekem jako omáčkou.

Tip: Do výpeku přidejte lžici hořčice pro pikantnější chuť omáčky.



Otevři recept v telefonu

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