



Vepřové výpečky

Ingredience

vepřový bok nebo krkovice: **350 g**

cibule: **1 ks**

stroužky česneku: **2 ks**

sladká paprika

sůl

pepř

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Nedietní mňamka

Omyté a osušené vepřové maso nakrájíme na větší kostky, cibuli a česnek nahrubo. V pekáčku smícháme maso, cibuli, česnek, osolíme, opepříme, poprášíme sladkou paprikou a důkladně promícháme. Pekáček přiklopíme a vložíme do trouby vyhřáté na 130 °C na 2,5 hodiny. Odkryjeme, teplotu zvýšíme na 200 °C...

Vepřové výpečky - recept

Omyté a osušené **vepřové maso** nakrájíme na větší kostky, cibuli a česnek nahrubo. V pekáčku smícháme maso, cibuli, česnek, osolíme, opepříme, poprášíme sladkou paprikou a důkladně promícháme. Pekáček přiklopíme a vložíme do trouby vyhřáté **na 130 °C na 2,5 hodiny**. Odkryjeme, teplotu **zvýšíme na 200 °C** a pečeme dalších asi **40 minut dozlatova**. Během pečení

vepřové výpečky občas promícháme. Nakonec vypečenou šťávu propasírujeme.

Vepřové výpečky podáváme se zelím a vařenými brambory nebo houskovým knedlíkem.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí