

Vepřová plec pečená s fazolemi a klobásou

Počet porcí: 5

Doba přípravy: 30 minut

Postup přípravy

Maso necháme vcelku a ostrým nožem do něj shora nakrájíme zářezy do tvaru mřížky. Smícháme olivový olej, papriku, pepř a sůl a tuto pastu vetřeme ze všech stran do masa. Zahřejeme hrnec, rozpustíme v něm 2 lžíce sádla a maso na něm ze všech stran opečeme. Poté vyndáme maso stranou a do hrnce dáme cibuli nakrájenou na měsíčky, rozmáčknuté 5 stroužků česneku, klobásu nakrájenou na kolečka. Společně opékáme, dokud cibule nezačne tmavnout. Zalijeme rajčatovou passatou, promícháme, nahoru položíme opečený kus masa. Kolem rozházíme 4 bobkové listy. Přiklopíme pekáčem a pečeme v troubě vyhřáté na 180 °C, hodinu a půl. Poté přidáme scezené červené fazole z plechovky, pak přidáme bílé fazole, lehce promícháme. Vratíme do trouby a pečeme další půl hodiny až hodinu. Záleží na tom, jak vysoký kus masa máme. Sundáme poklici a ještě pár minut dopečeme masu křupavou kůrku.

Ingredience

- **Cibule volná** - 160 g
- **Česnek** - 5 g
- **Jedlá sůl** - 12 g
- **Olivový olej** - 60 g
- **Sádlo** - 30 g
- **Fazole červené v sladkokyselém nálevu 420 g** - 420 g
- **Bobkový list 5 g** - 0.5 g
- **Vepřová plec** - 1000 g
- **Fazole v rajčatové omáčce** - 420 g
- **Paprika sladká 35 g** - 25 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 6 g
- **Podravka rajčata pasírovaná 500 g** - 700 g
- **Valašská klobása 1,2 kg** - 400 g

VYTVORENO PROSTREDNICTVIM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

