

Vepřové výpečky

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 90 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Bůček nakrájíme na kousky, osolíme, opepříme, promícháme s nakrájenou cibulí, utřeným česnekem a vložíme do pekáče. Během pečení občas zamícháme a dbáme, aby se cibule nepřipálila. Dozlatova upečené maso vyjmeme z pekáče a zalijeme procezeným vypečeným tukem.

Ingredience

- **Cibule volná** - 80 g
- **Česnek** - 12 g
- **Jedlá sůl** - 6 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 4 g
- **Vepřový bok** - 500 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

