

Velikonoční vepřová pečeně na zelí

Kategorie: [Maso](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 6

- Vepřová pečeně 800 g
- Cibule 3 ks
- Mrkev 1 ks
- Celer 0.5 ks
- Hlávkové zelí bílé 1 ks
- Sůl 1 lžička
- Pepř černý mletý 1 špetka
- Sladká paprika mletá 1 lžička
- Kmín 1 lžička
- Tymián 1 lžička
- Vývar 150 ml

Doba přípravy: 140 min

Obtížnost: Středně obtížné

Určen pro: Dietní

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Do masa vetřeme sůl, posypeme paprikou a pepřem. Cibuli nakrájíme nadrobno, smícháme s nakrájeným zelím a kořenovou zeleninou, dobře osolíme, opepříme, posypeme tymiánem a kmínem.

Připravenou zeleninu dáme do pekáče, na ní položíme prosolené maso a zalijeme studeným vývarem. Přikryjeme poklicí a pečeme v troubě při 200 °C asi 75 minut.