

Brašovská drobná vepřová pečeně

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- vepřová kýta 1 kg
- kořenící směsi na Brašovskou pečení (Horváth Rozi - Maďarsko) 1 balíček
- cibule 1 ks
- brambory 6 ks
- kapie 1 ks
- sůl, olej, mletý kmín a paprika 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Vepřové maso nakrájíme na nudličky nebo i na kostičky. Ručně zpracujeme celý obsah sáčku kořenící směsi na Brašovskou pečení a necháme nejlépe do druhého dne odležet v chladu.

Šest velkých brambor očistíme a nakrájíme na malé kostičky, které smícháme se lžící slunečnicového oleje, solí a mletým kmínem. V pánvi wok si rozpálíme trochu slunečnicového oleje a vložíme maso. Opékáme cca 10 minut při silném plameni za stálého promíchávání. Jakmile je maso hotové, přidáme najemno nakrájenou cibuli a na kostičky nakrájenou čerstvou kapii. Necháme ještě chvíli společně s hotovým masem promíchat a přendáme do nádoby, kde budeme maso udržovat teplé.

Do výpeku z masa cložíme brambory a za stálého prohazování opékáme do měkka. Před dokončením zlehka poprášíme mletou paprikou. Jakmile jsou brambory hotové, přendáme ještě teplé kousky masa k bramborám a jen opatrně promícháme, ihned podáváme.