

Vepřová pečeně v bylinkové krustě

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- vepřová pečeně 1 kg
- lučina 2 ks
- tavený sýr 4 ks
- čerstvé bylinky (pažitka, kerblík,..) 2 lžíce
- anglická slanina 150 g
- sůl, mletý pepř 1 ks
- čerstvé fazolové lusky 200 g
- brambory 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Maso opláchneme a osušíme. Na povrchu příčně nařízíme ve vzdálenosti 2-3 cm do poloviny výšky masa, osolíme a opepříme. Anglickou slaninu nakrájíme na kostičky a osmažíme dokřupava.

Do misky dáme lučinu, tavený sýr, sůl, nasekané bylinky a polovinu osmažené slaniny. Vše promícháme a směsí naplníme řezy v maso.

Naplněné maso dáme do pekáčku a podlijeme vodou, pečeme asi 1 hodinu v troubě vyhřáté na 180 °C.

Čerstvé fazolky dáme na pánvičku, lehce je zalijeme výpekem z masa a podusíme doměkka, přidáme brambory vařené v osolené vodě, zbytek slaniny a necháme vše společně prohřát. Můžeme podávat.