

Vepřová uzenářská pečeně

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 5

- Vepřová krkovice 1 kg
- Vídeňské párky 5 ks
- Uzený špek 100 g
- Sůl 1 ks
- Koření na vepřovou pečení 1 ks
- Cibule 1 ks
- Česnek 3 stroužek

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Maso můžeme použít dle vlastního výběru. Vepřové, telecí, hovězí i zvěřinu... Druh (krkovice, kýta, plec...) je také na našem výběru. Podstatné je, že bude v kompaktním kuse a den předem nasolené (alespoň přes noc).

Úzkým dlouhým nožem budeme do vybraného kusu masa dělat vpichy (skrz na skrz) a když budeme mít nůž zapíchnutý v mase, trochu s ním i pootočíme, abychom pro párky a slaninu udělali lepší vstupní prostor. Párky a slaninu (na hranolky pokrájenou) je dobré dát na chvíli ztuhnout do mrazáku, tím si při zapichování uzeniny do masa také práci hodně usnadníme.

Prošpikované maso dáme do zapékací misky na pokrájenou cibuli a česnek, okořeníme dle vlastní chuti (můžeme nechat jen osolené) podlijeme trochou vody, zaklopíme a dáme péct téměř doměkka. Během pečení dle potřeby podléváme. Dle druhu masa můžeme podlévat i pivem nebo červeným

vínem.

Po odklopení dopečeme doměkka a dozlatova za občasného přelití výpekem. Po vyndání z trouby necháme maso krátce odpočinout, pak pokrájíme na plátky a servírujeme.

Poznámka:

Podáváme s houskovým nebo bramborovým knedlíkem (noky), se špenátem nebo zelím, s čerstvým chlebem a sklenicí vychlazeného piva...

Po úplném vychlazení můžeme maso krájet na slabé plátky a použít jako slavnostnější studené pohoštění.