

# Vepřová pečeně na česneku se špenátem a bramborovým knedlíkem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Monyszek



## Suroviny

- Vepřová pečeně 800 g
- Česnek 4 stroužek
- Cibule 0.5 ks
- Olej 50 ml
- Máslo 100 g
- Sůl 2 špetka
- **ŠPENÁT**
- Mražený listový špenát 1 kg
- Cibule 1 ks
- Mouka 2 lžíce
- Česnek 4 stroužek
- Vejce 2 ks
- Olej 1 hrnek
- Sůl 2 špetka
- **BRAMBOROVÝ KNEDLÍK**
- Brambory 1 kg
- Vejce 2 ks
- Mléko 1 lžíce
- Hrubá mouka 400 g
- Hrubá dětská krupička 3 lžíce
- Sůl 1 špetka

**Doba přípravy:** 65 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Vaření

**Zařazení:** Oběd

**Země:** Česká republika

## Postup:

Vepřovou pečení omyjeme, osušíme, osolíme a opepříme ve všech stran. V kastrolu rozpálíme olej, zprudka v něm opečeme maso ze všech stran, vyjmeme je a dáme stranou. Na rozpáleném oleji po maso zpěníme najemno nakrájenou cibulku a necháme lehce zhnědnout, ke konci vložíme nasekaný česnek a lehce orestujeme. Maso i výpek vložíme do pekáče, přilijeme ještě trochu vody a pečeme hodinu pod pokličkou. Poté pokličku odkryjeme a maso na občasného polévání a otáčení dopečeme 20 minut. Po dopečení maso vyjmeme a výpek zjemníme máslem a maso vložíme zpět.

Špenát:

Na rozpáleném oleji zpěníme cibuli, zasypeme moukou, zarestujeme do růžova a vložíme špenát, osolíme. Jakmile špenát pustí šťávu, přidáme nasekaný česnek a chvilku podusíme, vmícháme vajíčka a podáváme.

Bramborové knedlíky:

Brambory, den předem vařené ve slupce, oloupeme, nastrouháme na hrubém okurkovém struhadle, v míse je osolíme a smícháme s vejci rozšlehanými ve lžici mléka. Brambory přendáme na vál posypaný moukou a postupně do nich zaděláváme mouku s krupicí, až se těsto nelepí. Z těsta vytvarujeme šišky a vaříme je v osolené vodě asi 20 minut.