

Vepřová pečínka s tuňákovou majonézou

Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

2,5 kg vepřové kotlety

6 stroužků česneku

rozmarýn

citrón

50 ml oleje

250 g konzervovaného tuňáka v oleji

50 g ančoviček

50 g kaparů

sůl

pepř

2 lžičky sekané zelené petrželky

2 citróny

Postup

Nejprve smícháme česnek, rozmarýn, pepř, olej a vše vetřeme do masa, které necháme 24 hodin odležet. Pak maso osolíme a pečeme na pekáči s pečicí mřížkou asi hodinu a půl. Potom vyjmeme mřížku a maso zalijeme citrónovou šťávou a výpekem. Pečeme až do změknutí. Maso krájíme na plátky za studena. Tuňákovou majonézu připravíme našleháním žloutků, oleje a citrónové šťávy. Přidáme kapary, ančovičky s citrónovou šťávou a tuňáka. Zdobíme ančovičkami, kapary a petrželkou.