Vepřové na houbách

Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: *****

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 kg vepřové krkovice
sladká paprika
sůl
pepř
tuk na vymaštění pekáče
400 g hlívy ústřičné
1 svazek naťových cibulek
2 červené papriky
125 ml suchého bílého vína
250 ml zeleninového vývaru z kostky
1 snítka libečku
1 snítka tymiánu na ozdobení

Postup

Vepřovou krkovici dobře omyjeme, osušíme a potřeme sladkou paprikou, solí a pepřem. Maso vložíme do vymaštěného pekáče a pečeme v předehřáté troubě (elektrický sporák 175 °C/plyn stupeň 2) přibližně 2 hodiny. Mezitím si opatrně očistíme houby a přepůlíme je. Naťové cibulky a paprikové lusky omyjeme, osušíme a rozkrájíme na kousky. Přibližně 45 minut před dopečením podlijeme pečeni bílým vínem a zeleninovou polévkou. zhruba 30 minut před dopečením přidáme do pekáče hlívu ústřičnou, cibuli a papriku a všechno s masem podusíme. Podle potřeby dochutíme solí, pepřem a sladkou paprikou. libeček i tymián opereme, osušíme a nahrubo posekáme. Na míse potom upravíme vepřovou pečeni s houbami a se zeleninou a ozdobíme zelenými bylinkami