

Vepřová pečeně s jablky a švestkami

Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 kg vepřové pečeně

150 g sušených švestek

250 g jablek

50 ml slivovice

sůl

pepř

150 ml sójového mléka s vlákninou

4 polévkové lžíce sušené kávy Completa

Postup

Vepřovou pečení vykostíme, protkneme dílky jablek a vypeckovanými sušenými švestkami. Osolíme, opepříme, převážeme nití, vložíme do nádoby a polijeme slivovicí. Necháme 2 - 3 hodiny uležet. Kosti z vepřové pečeně vložíme do pekáčku, na ně položíme marinované maso. Zvolna pečeme dozlatova. Pak kosti vyjmeme, přidáme zbytek švestek a jablek a vše společně krátce opečeme. Přidáme sójové mléko smíchané s kávou, prohřejeme a dále již nevaříme. Podáváme s bramborem.