

Vepřová pečeně na rozmarýnu

Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:

1,2 kg vepřových kotlet vcelku

1 svazek rozmarýnu

sůl

pepř

3 lžíce olivového oleje

1 kg malých lojovitých brambor

500 g šalotky

250 ml masového vývaru

Postup

Postup přípravy: Troubu předehřejeme na 180 °C. Maso omyjeme a osušíme. Z poloviny rozmarýnu nasekáme lístky, smícháme je se solí a pepřem a ze všech stran vetřeme do masa. Maso poklademe zbylým rozmarýnem a pečeme asi 2 hodiny. Po 0,5 hodině maso obložíme bramborami a šalotkou. Po další 0,5 hodině přilijeme vývar. Měkké maso necháme asi 10 minut odpočinout. Poté maso nakrájíme a na talířích obložíme pečenou zeleninou a bramborami.