Vanoční večeře



Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

4 porcí: - Ingredience pro přípravu
500 g vepřové pečeně | 100 g uzené slaniny | 2 cibule | vodu na podlití | 1 hrst chilli papriček | 1 hrst hřebíčku | olej | provensálské koření | sůl | 1 kostka MAGGI Šťávy k vepřovému masu | 2 dcl rumu

Postup

Příprava:
Maso omyjeme. Na povrchu masa uděláme mřížky a osolíme. Mezi mřížky napícháme hřebíček a chilli papričky.

Maso vložíme do pekáče, polijeme rumem a posypeme kořením. Necháme 12 hodin v chladu odležet.

Do pekáče přidáme slaninu a cibuli, maso podlijeme MAGGI Šťávou k vepřovému masu a pokapeme olejem.

Pekáč překryjeme alobalem a pečeme 40 minut.