

Kořeněná uzená pečínka

Kategorie: Uzené maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Postup

Postup přípravy: Maso omyjeme, osušíme a kolem dokola vydatně opepříme. Na pánvi rozežřejeme olej a maso na něm po všech stranách opečeme. Troubu předehřejeme na 200 °C. Mrkev a cibuli oloupeme a nakrájíme na kostičky. Vložíme k masu a krátce opečeme. Přidáme tymián, bobkový list a kmín. Podlijeme vínem a vývarem, lehce osolíme a v přiklopené nádobě dusíme v troubě asi 1 hodinu. Občas uzené maso otočíme.

Hotovou pečínku na talíři upravíme se zeleninou a podle chuti ozdobíme čerstvou nebo jemně osmahnutou zeleninou. Podáváme s bramborem, nebo bramborovou kaší.