Studená vepřová pečeně

Ingredience

- 1 lžíce olivový olej
- 70 g cibule
- 15 g česnek
- 100 g slanina
- 80 g strouhanka
- 60 g mléko
- 1 snítka rozmarýn
- 40 g hořčice
- 100 g vejce
- 800 g Vepřové maso mleté
- 10 g tatarská omáčka
- 1 g černý pepř

Postup

1. V pánvi rozehřejte olej a opečte na něm nakrájenou cibuli a česnek 5–7 minut (dozlatova). Nechte vychladnout.
2. Vyložte obdélníkovou zapékací formu plátky slaniny (několik jich nechte navrch).
3. Do velké mísy nasypte strouhanku, přidejte mléko a nechte 5 minut odstát.
4. Pak přidejte osmaženou cibuli, rozmarýn, hořčici, vejce a maso. Osolte a opepřete, důkladně promíchejte.
5. Směs přendejte do připravené zapékací formy, maso přitlačte a navrch položte zbývající plátky slaniny.
6. Vložte do trouby předehřáté na 180 °C a pečte asi 60 minut. Podávejte studené s tatarskou omáčkou.

89 Méně

6

Sacharidy	13.78 G
Energie	354.53 kcal
Tuky	17.44 G
Protein	34.96 G