ŽIVÁNSKA PEČIENKA OD HUGA





Ak máte chuť na jemné, rozpadávajúce sa mäsko so slaninou, cibuľou a zemiakmi vyskúšajte

tento veľmi jednoduchý recept. Potrebuje trochu dlhší na prípravu, ale výsledok stojí za to.

Budete potrebovať:
1 kg bravčovej krkovičky
6 väčších zemiakov
2 veľké cibule
300 gramov slaniny (použil som Oravskú)
2 veľké lyžice bravčovej masti
4 strúčiky cesnaku
soľ, mleté čierne korenie

Postup:
Mäso, cibuľu a očistené zemiaky nakrájajte na plátky.
Mäso ochuťte soľou a korením.
Pekáč potrite bravčovou masťou, na ktorú ukladajte postupne všetky suroviny. Očistený, nahrubo nakrájaný cesnak posypte na vrch.
Pripravte si rúru na 250 stupňov. Pekáč so živánskou zakryte alobalom a pečte vo vyhriatej rúre 1 hodinu. Potom alobal vyberte a pečte ďalšiu hodinu a pol pri teplote 180 stupňov.
HOTOVO!

Podávajte s kyslými uhorkami alebo čalamádou!

Dobrú chuť priatelia!
Váš Hugo