



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