

# Pečené maso

- \* Maso svázu provázkem tak, aby z něj byl co nejpevnější soudek a svázané maso osolím a opepřím ze všech stran.
- \* Na oleji na prudko opeču celé maso z každé strany 3 minuty, aby se zatáhlo. Potom snížím plamen pod pánví.
- \* Ve výpeku osmažím cibuli (většinou dvě až čtyři, podle množství masa) nakrájenou na větší kousky nebo měsíčky.
- \* Do pekáče naskládám kosti odřezané z masa (nejčastěji kupuji kotletu i s kostí, kterou potom odříznu), zasypu cibulí s výpekem a na kosti položím maso tak, aby pod ním byla mezera.
- \* Pod maso (na cibuli a do mezery) naliju vývar, víno nebo vodu. Tekutina by se neměla dotýkat masa.
- \* Peču a v polovině času pečení maso otočím. Nic víc. Délku pečení přizpůsobím typu a váze masa. Zatím mám odzkoušeno:

* hovězí plec při 160°C	750g	2 hodiny
* vepřová kotleta při 120°C	800g	1 hodina
	1200g	1,5 hodin
	1500g	2 hodiny

Přesně po této době je maso upečené tak akorát, pěkně šťavnaté vevnitř a lehce hnědé na povrchu.

Maso vytáhnu a výpek s cibulí přeliju do hrnce, rozeheju a po převaření rozmixuju ponorným mixérem. Není potřeba dochucovat.

---

V původním, skvěle propracovaném receptu na blogu [Kuchařka pro dceru](#) najdete taky vymazlený postup na omáčku.

Rozhodně tento recept nepovažuji za svůj, proto uvádím odkaz původní recept. Svou verzi jsem sepsala pouze pro zjednodušení. Celý podrobný recept najdete na:

<https://www.kucharkaprodceru.cz/veprova-pecene-recept/>