Vepřová pečeně

4 porce - přibližně 1¼ až 2 hodiny - horní a dolní ohřev 175 °C

Opečte povrch, měřte střed

Použijte celý vykostěný kus z hřbetu. V troubě pečte do 65 °C ve středu. Před krájením nechte 10 minut odpočinout. Čas je orientační.



Suroviny pro 4 porce

VYKOSTĚNÁ PEČENĚ
1 kg — Celý kus z hřbetu, ne panenka.

KOŘENICÍ SMĚS DRANA
24 g — Obsahuje 30 % soli.

CIBULE A ČESNEK
200 g + 3 — Cibule na klínky, 3 stroužky česneku.

OLEJ A HORKÁ VODA
15 + 220 ml — Olej na pánev, voda do výpeku.

K podávání: 700 g brambor, uvařte doměkka během pečení. **Volitelně do asi 200 ml výpeku:** 5 ml tmavé sójové omáčky Lee Kum Kee, 5 ml neslazeného rýžového octa a 100 g scezených vodních kaštanů. Na maso už další sůl nepřidávejte.

Čtyři kroky k pečeni a výpeku

1 Osušit a okořenit

Troubu předehřejte na 175 °C. Maso osušte, tukovou vrstvu ponechte a vetřete směs. Cibuli a česnek připravte zvlášť. Po práci se syrovým masem umyjte ruce a náčiní.

2 Opéct a podlít

Na oleji zlatohnědě opečte 1 až 2 minuty z každé strany. Přeneste na cibuli a česnek tukem nahoru. Vodu promíchejte s přípečky na pánvi a nalijte kolem masa. Pečte odkryté.

3 Změřit a nechat odpočinout

Po 45 minutách změřte střed mimo tuk. Dopečte do 65 °C uvnitř, případně kontrolujte po 5 až 10 minutách. Orientačně 50 až 80 minut v troubě. Nechte 10 minut odpočinout.

4 Dokončit výpek

Výpek zbavte tuku a přiveďte k varu. Cibuli rozmačkejte nebo výpek přeceďte. Dle chuti přidejte sójovku a ocet; kaštany prohřejte 2 minuty. Krájejte napříč vlákny.

Kontrola před podáváním

Teplota má přednost	Minimum USDA pro celistvý kus: 63 °C a alespoň 3 minuty odpočinku.
Dno nevysušit	Podle potřeby přilijte trochu horké vody; maso v ní nemusí plavat.
Slaný výpek	Zřeďte horkou vodou. Neodpařujte ho a nepřidávejte sójovku.

Alergeny: koření může obsahovat stopy hořčice, lepku, celeru a arašídů. Volitelná sójová omáčka obsahuje sóju a pšenici. Rozhoduje etiketa použitého balení.

© 2026 Taste of Asia - Pro osobní, nekomerční použití. Kopírování a komerční využití bez písemného souhlasu je zakázáno.

Výpek, sonda a volba surovin

Jak se vyhnout vysušení a dochutit omáčku bez přesolení

Sonda míří do nejsilnější části

Hrot patří do středu masa, mimo tuk a dno pekáče. Zvolené množství 24 g směsi s 30 % soli přidá asi 7,2 g soli na 1 kg pečeně. Další sůl do masa nepřidávejte.



Řešení podle toho, co vidíte

Tmavý povrch	Zakryjte volně, pokud je kůrka už tmavá a střed ještě nemá cílovou teplotu.
Mastný výpek	Tuk seberte z hladiny. Je-li výpek chuťově plochý, přidejte trochu octa.
Slaný výpek	Přidejte horkou vodu po troškách. Nesvařujte jej a nepřidávejte slanou omáčku.
Jiný řez masa	Časy a teplotní cíl pro plátky z hřbetu nepřenášejte na plec pečenou doměkka.

Výrobky podle jejich role

Koření je základ. Zbývající výrobky použijte jen pro volitelnou variantu výpeku.



ZÁKLADNÍ KOŘENÍ NA MASO

Drana Vepřová pečeně 30 g

24 g na 1 kg vykostěné pečeně, bez další soli.

PRODUKT V E-SHOPU



BARVA A SLANOST VÝPEKU

Lee Kum Kee Sojová omáčka tmavá 500 ml

Začněte 5 ml do asi 200 ml výpeku; nejprve ochutnejte.

PRODUKT V E-SHOPU



KYSELÉ DOLADĚNÍ VÝPEKU

Thai Dancer Rýžový ocet 300 ml

Začněte nejvýše 5 ml do asi 200 ml výpeku.

PRODUKT V E-SHOPU



KŘUPAVÝ KONTRAST

Royal Orient Vodní kaštany 567 g

100 g scezených, ve výpeku prohřát asi 2 minuty.

PRODUKT V E-SHOPU

Jednodušší varianta: klasický výpek připravíte bez sójové omáčky, octa i kaštanů. Měkkou cibuli rozmačkejte přímo v rendlíku. Výpek přelévejte přes plátky až při podávání.

Alergeny: Směs Drana může obsahovat stopy hořčice, lepku, celeru a arašídů. Volitelná tmavá sójová omáčka obsahuje sóju a pšenici. Ověřte etiketu konkrétního balení.

© 2026 Taste of Asia - Pro osobní, nekomerční použití. Kopírování a komerční využití bez písemného souhlasu je zakázáno.