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.