Bravčové pečené na panvičke

Recepty

Hlavné chody

Rýchle večere

0 min

0



3.1

1099

Budete potrebovať

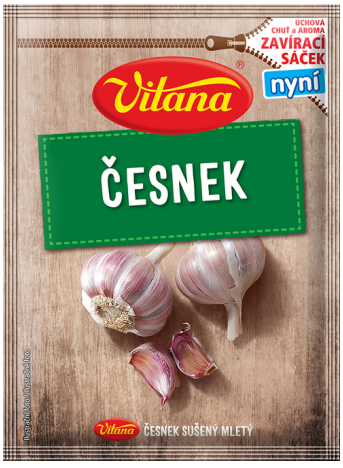
Bravčové karé	700 g
Malé zemiaky	700 g
Šalotka	2 ks
Strúčiky cesnaku	2 ks
Krájané paradajky v kozerve	500 g
Mrkva	4 ks
Zmes korenia Bravčové pečené Vitana	1,5 PL
Olej	

Soľ

Čierne korenie

Príprava receptu

Postup:
Zemiaky očistíme a prekrojíme na polovičky. Šalotky nakrájame na štvrtinky a očistenú mrkvu na stredne veľké kúsky.
Na spodok zapekacej misy vylejeme paradajky so šťavou a mierne ich popučíme. Osolíme a okoreníme, pridáme pretlačené cesnakové strúčiky. Naukladáme nakrájanú zeleninu. V oleji rozmiešame zmes korenia Bravčové pečené Vitana a mäso nakrájané na stredne veľké kusy v ňom dôkladne obalíme.
Rozpálime panvicu a kusy mäsa zatiahneme z každej strany.
Preložíme na zeleninu, prikryjeme vrchom zapekacej misy alebo alobalom a pečieme v rúre vyhriatej na 180 °C cca 60 minút.
Keď je mäso mäkké, odokryjeme a dopečieme cca 5 – 10 minút dozlata.



Cesnak sušený mletý



Čierne mleté korenie



Bravčové pečené