

Šéfkuchař doporučuje...

Vepřová pečeně z plemene Duroc na jablkách s calvadosovou omáčkou, štouchané brambory (4 pc)



Suroviny:

800 g vepřové pečeně bez kosti
50 g marinády Labeta
olivový olej

Na calvados omáčku s jablky:

2 ks jablek typu „Granny Smith“
300 ml jablečného džusu
200 ml masové omáčky Labeta
40 ml calvadosu
25 g másla
sůl na dochucení

Na štouchané brambory:

800 g brambor
100 g másla
50 g jarní cibulky
sůl

Postup:

Naporcovanou vepřovou pečínku naklepeme a nařízíme na okrajích, aby se nám při pečení nekroutila. Naložíme do marinády Labeta a necháme 2 až 3 hodiny marinovat.

Nyní si oloupeme jablka, zbavíme jádřinců a nakrájíme na měsíčky, které vhodíme do kastrůlku s probublávajícím jablečným džusem. Necháme zde spařit jen asi jednu minutu a vyndáme je na talířek. Před podáváním jednotlivé měsíčky opečeme dozlatova na másle.