

Bravčové na borovičke

Keď som po prvý raz ochutnal tento recept tak som sa čudoval aká výborná je kombinácia borovičky, červeného vína a ostatných ingrediencií. Recept ktorý sa výborne hodí na chatu s priateľmi pretože množstvo je postačujúce pre veľa hladových krkov a príprava zaberie maximálne polhodinku.

Potrebujeme:

1,5 kg bravčového pliecka (mäsa môžete použiť aj kl'dudne viac, marinády je dostatok aj pre 2kg mäsa)

2 dcl borovičky

pol litra červeného vína

3 lyžice horčice

pol litra jemného kečupu

necelá lyžica soli

šplech sójovej omáčky

šplech worcester omáčky

7 strúčikov cesnaku

2-3 cibule

pár plátkov slaniny



Mäso očistíme a nakrájame na centimeter hrubé medajlónky



Poriadne naklepeme do rezňovej hrúbky. Do veľkej misy nalejeme kečup, borovičku, horčicu, víno, soľ, sójovú a worcester omáčku zamiešame, ochutnáme, popřípade dochutíme a pridáme mäso.



Prikryjeme alobalom a necháme v chladničke uležať minimálne 1 a pol dňa. Odležané mäso vyberieme, rúru si predhrejeme na 180 stupňov. Plátky slaniny prekrojíme na polovicu, cibuľu

pokrájame na rezance. Z alobalu si odtrhneme 3 dostatočne veľké štvorce do ktorých budeme ukladať mäso spoločne s cibuľou a slaninou a to spôsobom na alobal dáme cibuľu, slaninu, plátky mäsa a navrch znova cibuľu a plátky slaninky.



Trochu ešte pokvapkáme šťavou z marinády a poriadne zabalíme aby nám pri pečení neunikala šťava. Balíčky by mali byť zabalené tak aby sa v nich nenachádzalo viac ako 6ks mäsa, mohlo by sa stať že by sa Vám neprepiekli. Mäso uložíme na mriežku a pečieme približne 2 hodiny.



Ako príloha sa k tomu najlepšie hodia pečené zemiaky ale aj s chlebom je to pochúťka pretože v balíčkoch sa nachádza dostatok šťavy. Takže dobrú chuť :)

