



## Ingredience

- NIKAL Polévka a univerzální koření
- NIKAL Omáčka k pečení
- 4 cibule
- 1,2 kg vepřové kýty s kůží
- sůl
- mletý pepř
- 2 celé skořice
- 2 kyselá jablka
- 1 lžíce másla
- 2 lžíce brusinek

Všechny produkty NIKAL si objednejte v teple Vašeho domova na internetu nebo telefonicky.

NIKAL specialista na omáčky, polévky a koření  
Kotkova 710/3  
669 02 Znojmo

Bezplatný telefon 800 16 66 16  
Fax 515 291 055  
Online [www.nikal.cz](http://www.nikal.cz)  
E-Mail [nikal@nikal.cz](mailto:nikal@nikal.cz)

Všechny ostatní ingredience nakoupíte ve Vašem oblíbeném obchodě.

## Vepřová pečeně s medovoskořicovou omáčkou



Recept pro 4 osoby.



Příprava trvá cca 140 minut.

### Příprava:

Troubu rozejdeme na 180°C. Cibule oloupeme a nakrájíme na větší kostičky, Maso opepříme a osolíme. Cibuli rozprostřeme na dno vymazaného pekáče a na cibuli položíme vepřovou kýtu s kůží nahoru. Pekač vložíme do trouby.

Do hrnce dáme 600 ml vody a uvaříme vývar z **NIKAL Polévky a univerzálního koření**. 200 ml vývaru dáme do misky a přidáme 2 lžíce medu a promícháme. Vývarem s medem podléváme maso v troubě. Do pekáče s masem vložíme celou skořici. Každých 20 minut podléváme a po hodině pečení přilijeme zbylý vývar.

Mezitím vyndáme z jablka jadřínek a jablko nakrájíme na plátky. Na pánev dáme zahřát lžíci másla a plátky jablek lehce orestujeme. Až je maso upečené a měkké vložíme k němu do pekáče plátky jablek a necháme asi 4 minuty dopéci.

Poté maso vyndáme ze šťávy a necháme okapat v sítu. Šťávu z pekáče dáme do hrnce a přidáme 1 lžíci **NIKAL Omáčky k pečení** a přivedeme k varu. Na talíř dáme upečené plátky jablek a ozdobíme brusinkami. Maso nakrájíme na plátky a přidáme na talíř. Polijeme omáčkou s medem a skořicí.

Jako příloha jsou výborné těstoviny nebo rýže.

**Nutriční hodnoty na jednu porci:** 44,5 g tuk • 21,5 g sacharidy • 62,2 g bílkoviny • 3,9 g vlákniny • Energetická hodnota 725 kcal