

Ingrediencie

morčacie stehná dolné, cesnak, 4 cibule, 200 g údenej prerastanej slaniny, soľ

Postup

Mäso si prešpikujeme strúčikmi cesnaku a na kúsky narezanou slaninou. Stehná posolíme a preložíme ich na vymastený pekáč. Dookola mäsa naukladáme na kolieska nakrájanú cibuľu a strúčiky cesnaku. Podleujeme vodou a pečieme pri teplote 200 stupňov asi hodinu prikryté alobalom. V prípade potreby podleujeme vodou. Potom alobal odkryjeme a mäso dopečieme asi 1,5 hodiny.

