

Vepřová líčka

Počet porcí: 2

Doba přípravy: 10 minut

Bez lepku

Postup přípravy

V mikrovlnné troubě: Maso se šťávou vyjmeme z varného sáčku na talíř a vložíme do mikrovlnné trouby. Talíř zakryjeme poklopem a ohříváme 6 minut při středním ohřevu (700W).

V pečicí troubě: Troubu předehřejeme na 220°C. Maso se šťávou vyjmeme z varného sáčku a vložíme do zapékací nádoby. Nádobu zakryjeme a pečeme po dobu 25 -30 minut. V případě potřeby lehce podlijeme vodou.

V hrnci: Maso vložíme ve varném sáčku do hrnce s vroucí vodou a vaříme po dobu cca 18 - 20 minut.

Na grilu: Maso vyjmeme z varného sáčku a grilujeme na nepřímém ohni. Respektujeme zkušenosti s vlastním grilem.

Ingredience

- **Vepřová líčka 300 g** - 170 g

