

Vepřové ramínko na česneku a rozmarýnu

Časová náročnost: 181 minut

Seznam přísad

1 kg	vepřové ramínko (plec)
	sůl
	hrubě mletý pepř
2 dl	rostlinný olej
8 stroužek	česnek
1 ks	cibule
2 dl	červené víno
1 l	zeleninový vývar
1 svazek	čerstvý rozmarýn
4 lžíce	med
50 g	máslo



Postup přípravy

Vepřové ramínko očistíme, ze všech stran ho osolíme a trochu opeříme hrubě mletým pepřem. V kastrolu si rozpálíme olej a ramínko na něm opečeme ze všech stran dozlatova. Maso vyjmeme a ve zbylém oleji opečeme i oloupané celé stroužky česneku a kousky oloupané cibule. Zalijeme je červeným vínem a víno necháme vyvařit. Poté do kastrolu vrátíme maso a přidáme zeleninový vývar s nadrobno posekaným rozmarýnem a medem. Přikryjeme pokličkou a při mírném plameni dusíme doměkka (bude to trvat asi 2 a 1/2 hodiny). Na závěr omáčku zjemníme kouskem másla. Podáváme například s pečenými pikantními brambory.

Poznámka: Recept na **pečené pikantní brambory** naleznete [ZDE](#)