# 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 opepříme 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*