

Krkovička na celeru

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Vepřová krkovice 500 g
- Eidam sýr 200 g
- Celer 100 g
- Vejce 1 ks
- Hořčice kremžská 2 lžíce
- Sůl 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Zapékání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Maso rozkrojíme na 4 plátky. Vložíme na pekáč, posolíme a podlijeme vodou. Pečeme po obou stranách na 200 °C asi hodinu. Zatím na talířek nastrouháme celer, na druhý talířek sýr. V misce rozmícháme hořčici s vejcem. Po hodině pečení dáme na maso celer a zalijeme hořčicí s vejci. Necháme 5 minut zapéci. Nakonec posypeme sýrem, aby se nám vytvořila kůrčička.
Příloha: brambory.