Pečená krkovice v česnekové krustě

Kategorie: Maso

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 6

- Vepřová krkovice 1 kg
- Sůl 1 ks
- Pepř mletý 1 ks
- Česnek 10 stroužek
- Bazalka 1 ks
- Voda 1 ks

Doba přípravy: 5 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Krkovici vložíme do zapékací mísy, pekáčku s víkem či remosky. Osolíme, opepříme, ze všech stran pomažeme česnekem, zasypeme bazalkou, podlejeme trochou vody a dáme péct. Můžeme podložit nakrájenou cibulí. Pečeme minimálně hodinu, poté necháme chvíli odležet a vychladnout a naporcujeme.
Maso je téměř bez práce a výborné třeba ke špenátu, zelí nebo s dušenou zeleninou.