

Jehněčí krkovička s rozmarýnem a jablky

Kategorie: [Maso](#)

Autor: bubak



Suroviny

Porce: 4

- jehněčí krkovice 1 kg
- rozmarýn 1 balení
- česnek 8 stroužek
- cibule 4 ks
- jablka 5 ks
- olej 1 dl
- sůl 1 lžice
- pepř 5 špetka

Doba přípravy: 360 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Z utřeného česneku, rozmarýnu (může být čerstvý, sušený i mletý) soli a oleje připravíme zálivku, do které na 1 den naložíme maso. Nejlépe nakládáme už do pečící nádoby.

Druhý den (asi 6 hodin před podáváním) přidáme do pekáče trochu vody a dáme péct na 90°- 100°C. Na poslední hodinu přidáme k masu oloupaná a na čtvrtky nakrájená jablka a cibuli nakrájenou na kolečka a rozdělenou na prstýnky, ochutíme pepřem.

V průběhu pečení maso poléváme vypečenou šťávou.

Podáváme s chlebem.

Poznámka:

Při delším pečení na nízkou teplotu je maso měkčí a rozpadavější.
Maso je možné prošpikovat.