

Krkovička v lístkovém těstě (velikonoční pokrm)

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 6

- krkovice 1 kg
- mleté maso 30 g
- cibule 2 ks
- vejíčka 2 ks
- česnek 2 stroužek
- olej 2 lžíce
- listkové těsto 1 balíček

Doba přípravy: 180 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Polsko

Počet porcí: 6

Postup:

Krkovici vykostíme, omyjeme a osušíme. Česnek rozetřeme se solí, smícháme s majoránkou a pepřem. Směsí potřeme krkovici a necháme hodinu v chladu odpočívat.

Mezitím na oleji osmažíme nadrobno nasekanou cibuli dozlatova, přidáme mleté maso a smažíme asi 5 minut - až zešedne - a necháme zchladnout. Nasekáme najemno petrželovou nať, přidáme k mletému masu, dochutíme solí a pepřem a smícháme s vejci.

Vymažeme hluboký plech a vložíme do něj krkovici. Potřeme ji olejem a pečeme při 190°C asi hodinu

a čtvrt.

Listové těsto vyválíme na válu, položíme na něj poněkud vychladlou krkovicí, obalíme ji mletým masem a důkladně zabalíme do těsta.

Potřeme rozšlehaným vejcem a pečeme dohněda.

Upečenou krkovičku krájíme na plátky a podáváme samotné, nebo s brambory.

Poznámka:

mleté maso namícháme vepřové + hovězí