

Uzená krkovička a kuřecí paličky nadivoko

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 6

- Kuřecí paličky 6 ks
- Jalovčinky 3 ks
- Koření na zvěřinu 3 lžička
- Máslo, rozpuštěné 2 lžíce
- Uzená krkovice 6 plátek
- Cibule 1 ks
- Česnek 8 stroužek
- Bobkové listy 3 ks
- Bílé víno 250 ml
- Hladká mouka 1 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

1) Pokud je potřeba, předvařte si uzené maso. Paličky okořeňte, promíchejte s máslem. Do hlubšího pekáčku nebo litinového hrnce dejte polovinu česneku a cibule a na ně kladte paličky skoro nastojato a prokládejte plátky krkovičky.

2) Posypte zbývající cibulí, česnekem, přidejte bobkový list, jalovčinky a podlijte 100 ml vína. Přiklopte a hodinu peče. Odklopte, podlijte zbývajícím vínem rozmíchaným s moukou a peče dalších 20 minut dozlatova.

