

Krkovička s kopečky

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- krkovička 4 ks
- celozrné pečivo 4 ks
- vejce 4 ks
- mléko 50 ml
- kuřecí játra 4 ks
- cibule 1 ks
- žampiony 6 ks
- pepř 1 špetka
- houbové koření 1 lžíce
- drcený kmín 1 lžička
- máslo 150 g
- petrželka 2 hrst
- pažitka 1 hrst
- tvrdý sýr 4 plátek
- olivový olej 4 lžíce
- plnotučná hořtice 1 lžíce
- kečup 1 lžíce
- sušené rajčata 3 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Plátky krkovičky naklepeme, osolíme a lehce natřeme omáčkou, smíchanou z kečupu, hořčice, pepře a pár kapek olivového oleje. Dáme do chladna. Rozehřejeme troubu na 180°C. Horkovzdušná na 160°C.

Pečivo nakrájíme na malé kostičky, dáme do misky spolu se zálivkou našlehanou (vidličkou) z mléka, 80g rozpuštěného másla a žloutků. Dobře promícháme, aby se obalila každá kostička a dáme stranou.

Připravíme si dvě pánve, na každou dáme olivový olej. Cibuli nakrájíme nadrobno a restujeme, kuřecí játra nakrájíme na malé kousky (pozor na žluč), přidáme k zesklivatělé cibuli, rychle orestujeme se špetkou pepře a necháme vychladnout.

Mezi tím si nakrájíme žampiony na plátky a orestujeme s drceným kmínem.

Na vymazaný teflonový plech položíme plátky masa omáčkou nahoru. Do misky přidáme játra s cibulkou a žampiony, bylinky, houbové koření, lehce promícháme a přidáme tuhý sníh ze 4 bílků, ušlehaný se špetičkou soli.

Na každý plátek navršíme kopeček směsi a uhladíme lžící. Posypeme nakrájenými kousky sušených rajčat. Zbyde-li směs, dáme do rohu plechu. Zbylou část másla nakrájíme na plátěčky a poklademe vrcholy kopečků. Krásně se v troubě rozteče a provoní kůrku. Vložíme do trouby a snížíme teplotu na 160°C (pokud by se peklo moc rychle, může se ještě mírně snížit, event. přikrýt na chvíli alobalem).

Jakmile se maso s kopečky peče, lehce podléváme, později přeléváme výpekem. Před koncem na každou porci položíme plátek sýru, necháme roztavit. Maso musí být měkké, kopeček s jemnou zlatou kůrkou.

Podáváme s velkou oblohou nebo zeleninovým salátem. Pro jedlíky s rýží nebo brambory.

Jídlo se zdá složité, ale zase je 2 v 1, takže odpadne loupání brambor jako příloha.