

Krkovička ze selete a brambory s ricottou

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 6

- vepřová krkovice 6 plátek
- směs koření 1 lžička
- slunečnicový olej 1 dl
- jarní cibulka 1 ks
- cibule 2 ks
- česnek 1 ks
- hladké mouky 1 lžíce
- ricotta 250 g

Doba přípravy: 100 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Vepřové krkovičky s kostí vydatně z obou stran potřeme vyrobenou směsí ze soli, pepře, drceného kmínu, majoránky a červené papriky smíchané s 1 dl slunečnicového oleje. Potřené plátky krkovičky necháme uležet v chladu nejlépe do druhého dne.

Po uležení maso v pánvi velmi zprudka opečeme z obou stran a přendáme do připraveného pekáče, na jehož dno jsme pokladli na hrubší kusy nakrájené cibule. Podlijeme výpekem z pánve, který předtím podlijeme asi 3 dl horké vody. Pečeme na střední teplotu přikryté cca 60 minut, dokud maso není lahodně měkké a velmi snadno se odděluje od kosti. Poté co je maso již hotové necháme dopéct do barvy bez pokličky asi 10 minut, ale poctivě při tom přeléváme výpekem.

Maso vyjmeme a z výpeku a propasírované upečené cibule vytvoříme lahodnou omáčku – není, ji

potřeba mnoho slouží jen k dochucení pokrmu - není jeho hlavní částí.

Přílohou jsou pečené nové brambory, které si dobře očistíme, lehce povaříme vcelku v osolené vodě asi 10 minut. Následně je překrojíme podélně na půlky a poklademe směsí ricotty do které jsme vmíchali utřený čerstvý nový česnek (celá palice) se solí a trochou na jemno pokrájené mladé cibulky. Klademe vrstvu cca 1,5 cm vysokou a zapékáme na plechu v troubě cca 20 minut.

Tip: Brambory na talíři ještě posypeme čerstvě pokrájenou zelenou natí mladé cibulky a podléváme na talíři trochou lahodného výpeku.

Poznámka:

vepřová krkovice i s kostí ze selete

česnek - 1 čerstvá palice

dle chuti můžeme ještě přisolit a připepřit