

Staročeská krkovička

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- vepřová krkovička 600 g
- celer 240 g
- tuk 60 g
- hladká mouka 60 g
- cibule 1 ks
- mletý zázvor 2 špetka
- sůl 1 špetka
- voda 1 dl

Doba přípravy: 180 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Vepřovou krkovičku vykostíme, omyjeme, osušíme a osolíme, potřeme mletým zázvorem a zprudka na mírném plameni opečeme po všech stranách na rozpáleném tuku (jedné polovině)
2. Na zbylém tuku orestujeme dozlatova nahrubo nakrájený celer a na kolečka nakrájenou cibuli
3. Na připravený základ vložíme opečenou krkovičku, podlijeme trochou vody a za občasného přelévání výpekem a podléváním vody pečeme doměkka
4. Měkké maso vyjmeme, nakrájíme na plátky
5. Šťávu vydusíme na tuk, zaprášíme hladkou moukou, orestujeme dozlatova, zalijeme vodou, rozmícháme a za občasného míchání vaříme 20 minut
6. Ke konci podle potřeby přisolíme, procedíme, maso vrátíme zpět a již jen krátce podusíme.

