

Krkovice se špenátem

Kategorie: [Maso](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Sůl 1 ks
- Pepř 1 ks
- Čerstvý rozmarýn 2 ks
- Cibule 4 ks
- Menší žampiony 10 ks
- Krkovice vcelku 1 ks
- Česnek 7 stroužek
- Listový špenát 1 ks

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Cibuli nakrájíme na tenká kolečka a společně s 5 přepůlenými česneky vložíme na pekáč (můžeme lehce orestovat na sádle). Maso osolíme, opepříme a položíme na cibuli, na maso poklademe rozmarýn a podlijeme trochou vody. Přiklopené pečeme v rozpálené troubě cca na 200-220°C zhruba hodinu a půl až dvě, dokud maso nezměkne a cibule s česnekem se nezačnou rozpadat. Zhruba 10-20min před koncem pečení přihodíme na plátky nakrájené žampiony. Špenát opláchneme a zlehka podusíme spolu s 2 utřenými česneky. Lehce osolíme.