

Krkovička po farářsku

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- vepřová krkovice 4 plátek
- niva 150 g
- cibule 3 ks
- červená paprika sladká 1 ks
- sýr Eidam 200 g

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Krkovičku naklepeme a po obou stranách opeříme. Nesolíme, niva je slaná dostatečně. Poklademe na dno nevymazaného pekáčku a hustě posypeme cibulí, nakrájenou na kolečka. Přidáme nastrohanou nivu a eidam, který posypeme sladkou paprikou pro barvičku. Pečeme cca 40 minut při teplotě tak 175 °C do změknutí. Podlévat netřeba.