Pomalu pečená krkovička

Kategorie: Maso

Autor: Monyszek

Suroviny

Porce: 10

- Krkovice v celku 5 kg
- Mořská sůl dle chuti 2 špetka
- Voda 500 ml
- Rozmarýn 2 svazek
- Šalvěj 2 svazek
- Bobkový list 8 ks
- Dijonská hořčice 1 lžíce
- **NÁLEV**
- Mořská sůl 30 g
- Cukr 165 g
- Voda 2.5 l
- Bobkový list 6 ks
- Rozmarýn 1 svazek
- Šalvěj 1 svazek
- Česnek 1 ks
- Zelený pepř 35 g
- **PEPŘOVOCITRONOVÁ SŮL**
- Mořská sůl 40 g
- Mletá citronová kůra 2 lžíce
- Zelený pepř 45 g
- Olivový olej 1 lžíce

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 10

Postup:

Udělejte nálev: sůl, cukr a 11/2 litru vody dejte do středně velkého hrnce a na slabém plameni zahřívejte, aby se cukr i sůl rozpustily. Poté přiveďte k varu, sejměte z ohně a lak přelijte do mísy. Přidejte bobkové listy, rozmarýn, šalvěj, česnek, pepř a zbylou vodu a nechte zcela zchladnout.

Mezitím krkovici několikrát propíchejte kovovou jehlici a ze všech stran do ní vetřete sůl a stáhněte ji potravinářským provázkem. Poté maso položte do hlubokého pekáče, přelijte lakem a nechte 24 hodin marinovat.

Troubu předehřejte na 220 °C. Krkovici vyndejte z laku a osušte ji.

Udělejte pepřovocitronovou sůl – sůl, citronovou kůru a pepř rozdrťte v hmoždíři. Polovinu směsi pak smíchejte s olejem a potřete ji krkovici ze všech stran. Zbytek soli dejte stranou. Do velkého pekáče nalijte ½ litru vody, přidejte rozmarýn, šalvěj a bobkové listy, doprostřed posaďte krkovici a 45 minut pečte v troubě vyhřáté na 180 °C, pak přiklopte, teplotu v troubě snižte na 160–170 °C a pečte 4–5 hodin. Poté odklopte, teplotu zvyšte na 200 °C a 20 minut dopečte. Podávejte posypané zbylou ochucenou soli, nejlépe s dijonskou hořčicí.