

Pečená krkovička

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 8

- Krkovička v celku 3 kg
- Tmavý třtinový cukr 200 g
- Sůl 2 lžíce
- Mletá pálivá paprika 2 lžíce
- Sušený česnek 1 lžíce
- Chilli 0.5 lžička
- Kajenský pepř 0.5 lžička
- Mletý pepř 1 lžíce
- Sušená šalvěj 1 lžička
- Sušená majoránka 1 lžička
- Drcený kmín 1 lžička

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Krkovičku vyndejte z lednice, omyjte, očistěte, osušte a nechte chvíli stát při pokojové teplotě. Všechny zbylé ingredience smíchejte a vetřete je do krkovičky. Dejte ji do pekáčku, posypte zbytkem suché směsi a dejte na pár minut zprudka péct při 220 °C. Po asi 10 minutách teplotu v troubě snižte a pečte při 150 °C asi 2 hodiny.

