

Vepřová krkovice na smetaně

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- vepřová krkovice 6 plátek
- brambory 1.2 kg
- mrkev 1 ks
- cibule 1 ks
- červená kápie 1 ks
- žlutá kápie 1 ks
- smetana na vaření 200 ml
- sůl, pepř 1 ks

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Plátky krkovice lehce naklepeme a z obou stran posolíme a opepříme. Brambory s mrkví nákrájíme na plátky, cibuli a kápie na nudličky.

krok2Na dno pekáče dáme mrkev s brambory a osolíme, potom kápii s cibulí a na povrch rozložíme plátky vepřového masa.

krok3Nepodléváme, zelenina pustí vody dost. Přikryjeme a vložíme do trouby vyhřáté na 200 °C.

Pečeme přikryté asi 30 minut, pak odkryjeme a pečeme cca 20 minut do zezlátnutí masa. Ke konci pečení podlijeme maso smetanou.