

Krkovička pečená na pivě

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 2

- vepřová krkovice 2 plátek
- cibule 1 ks
- česnek 2 stroužek
- anglická slanina 4 plátek
- podle velikosti pekáčku pivo 1 ks

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Plátky krkovičky osolíme a vložíme do pekáčku (pekáček volíme tak velký, aby se do něj maso vlezlo tak akorát, abychom nespotřebovali zbytečně moc piva).

Cibuli a česnek nakrájíme na tenké plátky a rovnoměrně rozložíme na maso. Navrch dáme plátky anglické slaniny a zalijeme pivem tak, aby bylo maso téměř ponořené.

Přikryjeme pokličkou nebo alobalem a vložíme do trouby vyhřáté na 220 °C. Pečeme asi 75 minut. Jako přílohu podáváme vařené brambory.