

Vepřová krkovička pečená v majonézovém kabátku

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- krkovička 1 kg
- majonéza 1 sklenice
- velké cibule 3 ks
- gouda nebo eidam 200 g
- dle chuti sůl, pepř, majoránka, koření 1 ks

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Maso osolíme, okořeníme, posypeme kmínem a majoránkou. Maso vložíme do pekáče a natřeme ho majonézou - vrstva zhruba 4 mm.

Na majonézu poklademe kolečka cibule.

A všechno zasypeme sýrem.

Pekáč zavřeme a v rozehřáté troubě pečeme na 180 °C, doměkka asi hodinu. Na pečení nepotřebujeme žádný tuk, ale maso můžeme podlít asi 100 ml horké vody. Maso zůstane pod majonézovo-cibulovo-sýrovým pláštěm šťavnaté a křehké! Skutečně stojí za vyzkoušení.