

Krkovička plněná vinnou klobásou

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- bez kosti krkovice vepřová 4 plátek
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka
- hořčice plnotučná 2 lžíce
- slanina anglická 4 plátek
- klobása vinná 300 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Plátky krkovičky naklepeme, osolíme, opepříme a z jedné strany je důkladně potřeme hořčicí. Pak na každý dáme plátek slaniny a bochánek vinné klobásy, kterou jsme vymačkali ze střívka. Takto připravený plátek zavineme a zajistíme kuchyňskou jehlou nebo nití. Vložíme do pekáčku, podlijeme vodou a dáme péct. Podáváme s rýží.