

Křenová krkovička

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Plátky krkovičky bez kosti 4 ks
- Sůl 1 ks
- Pepř mletý 1 ks
- Pikantní hořčice 1 ks
- Anglická slanina 200 g
- Jablka 2 ks
- Křen 4 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Silnější plátky krkovice, prokrojíme a pak teprve naklepeme. Uvnitř prokrojenou kapsu potřeme hořčicí a vložíme do ní plátek slaniny, pak jí opět uzavřeme, osolíme a opepříme, položíme do vymazaného pekáčku nebo zapékací mísy. Takto pokračujeme s každým plátkem masa. Plátky masa poskládané v pekáčku opět potřeme hořčicí, posypeme nastrohaným křenem, na ně položíme půlky očištěných jablek, které zakryjeme zbylými plátky slaniny, pekáč nebo mísu zaklopíme a dáme péct do předehřáté trouby na 190 stupňů doměkka. Dle potřeby poléváme a před vyndáním necháme slaninu krátce dopéct dozlatova bez přikrytí.

Podáváme nejlépe s bramborem.

Pokud chceme, můžeme dát na dno pekáče pokrájené oloupané syrové brambory, na ně položit plátky krkovice... a budeme mít krkovičku pečenou rovnou i s přílohou. Lze podlít i smetanou nebo

silným vývarem. Fantazii se meze nekladou.