

Česneková krkovička na houbách

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Vepřová krkovice 800 g
- Cibule 2 ks
- Česnek 5 stroužek
- Sůl a pepř 1 ks
- Čerstvé houby 250 g
- Solamyl (bramborový škrob) 1 lžička

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Plátky masa po stranách nařízneme, osolíme, opepříme a potřeme nastrouhaným nebo rozetřeným česnekem. Dno pekáčku posypeme pokrájenou cibulí a pokrájenými, předvařenými houbami, na které položíme připravené plátky masa, trochu podlijeme, zakryjeme alobalem nebo poklicí a dáme péct do předehřáté trouby na 35 minut.

Pak maso odkryjeme, otočíme a dopečeme doměkka a dozlatova. Podle potřeby podlijeme a na konci pečení šťávu zahustíme Solamylem nebo moukou rozmíchanou v trošce vody, dochutíme dle potřeby a necháme v troubě ještě krátce probublat. Podávat můžeme téměř s jakoukoliv přílohou.

Zahušťování šťávy není nutné, záleží na naší chuti. Můžeme jí například zjemnit i smetanou.