

Česneková krkovička na tymiánových bramborách

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 2

- Brambory 600 g
- Tymián 1 lžička
- Sůl 1 ks
- Plátky krkovičky bez kosti 2 ks
- Česnek 4 stroužek
- Zázvor 1 lžička
- Olej 1 ks
- Vývar 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Plátky krkovičky naklepeme, po stranách nařízneme, aby se nám při pečení nekroutily, osolíme a potřeme nastrohaným zázvorem a česnekem. Takto je necháme odležet a připravíme si brambory. Pokrájené oloupané brambory dáme do vymazaného pekáčku, přidáme pár lžic silného vývaru, posypeme čerstvými lístky tymiánu (lze použít i sušený), osolíme a položíme na ně připravené plátky krkovičky. Zaklopíme nebo zakryjeme alobalem, dáme do předehřáté trouby na 200 stupňů na cca 40 minut. Pak odkryjeme, jestli je třeba i podlijeme a dopečeme a dopečeme doměkka a do barvy. Podáváme s okurkovým nebo ledovým (hlávkovým) salátem.

Lze zapékat i se smetanou.