

Jogurtová krkovička zapečená s bramborem

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Brambory 1 ks
- Vepřová krkovice 1 plátek
- Smetanový jogurt 200 g
- Česnek 3 stroužek
- Sůl 1 ks
- Pepř mletý 1 ks
- Máslo 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Brambory oloupeme, pokrájíme na malé kostičky a dáme do máslem vymazané zapékací mísy, osolíme. Maso naklepeme, po stranách nařízneme, osolíme a opeříme.

Jogurt dáme do misky, mírně osolíme a rozmícháme s prolisovaným česnekem.

Maso v něm obalíme a položíme na brambory, zbylý jogurt nalijeme na maso, na něj položíme plátek másla, případně kousek brambory, aby se nám jogurt nepřilepil na alobal. Zakryjeme alobalem nebo poklicí a dáme péct do předehřáté trouby na střední teplotu na 35-45 minut. Pak odklopíme a dopečeme ještě asi 10 minut, dozdobíme pažitkou nebo petrželkou a podáváme.

Poznámka:

- * Do jogurtu můžeme přimíchat i vejce, to pak zůstane krkovička obalená více, ale jogurt neudělá šťávu v bramborách. Záleží na chuti každého, obě varianty jsou dobré.
- * Do jogurtu můžeme přidat bylinky, papriku čerstvou i sušenou... .