

Krkovička na smetaně

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Vepřová krkovice 4 plátek
- Smetana ke šlehání 1 kelímek
- Tvrdý sýr 1 ks
- Sůl 1 ks
- Pepř mletý 1 ks
- **Příloha**
- Hranolky 1 ks
- Tatarská omáčka 1 ks

Doba přípravy: 100 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Plátky krkovičky nasolíme, opeříme a vložíme do ohnivzdorné skleněné misky a zalejeme šlehačkou. Pečeme v troubě cca 75 minut při teplotě 220 °C. V průběhu pečení jednou až dvakrát maso podlijeme vodou, aby se šťáva nevypekla, pět minut před koncem pečení plátky posypeme nahrubo postrouhaným sýrem.

Podáváme s hranolky, tatarkou a polejeme výpekem.