

# Krkovička v česnekovém sádle

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 4

- Vepřová krkovice 1 kg
- Sádlo Brick 3 kg
- Česnek 2 ks
- Cibule 1 ks
- Tymián 1 špetka
- Majoránka 1 špetka
- Pepř mletý 1 špetka
- Sůl 1 špetka

**Doba přípravy:** 240 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Vaření

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Vepřovou krkovičku podélně rozkrojíme na polovinu a svážeme do válečků. Osolíme, opeříme a na sádle zprudka opečeme do zlatova. Maso vyjmem a ve výpeku orestujeme nakrájenou cibuli s polovinou česneku, který jsme si předem nakrájeli na plátky. Poté přidáme zbytek česneku, bylinky a opečenou krkovičku, vše zalijeme roztopeným sádlem Brick a v něm vaříme zhruba při 90 °C 3 až 4 hodiny. Krkovičku podáváme teplou, nebo ji necháme zchladnout a jíme za studena s hořčicí a chlebem, namazaným ztuhlým sádlem, ve kterém jsme maso vařili.

## **Poznámka:**

Tento pokrm není zrovna dietní, ale chutná skvěle.