

# Maso pečené na soli

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 4

- Vepřová krkovice 3 kg
- Sůl 1 balení

**Doba přípravy:** 200 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Do varné misky nasypeme 1,5 cm soli, rozprostřeme. Na to položíme opláchnuté maso. Pečeme při 180 °C 2-2,5 hodinky, maso musí mít krásně zlatavou kůrku. Během pečení nepřikrýváme ani nepodléváme, zkrátka jen necháme péct! Z masa se vypeče vše tučné, zůstane jen libové, šťavnaté a velice křehké maso s křupavou kůrkou.

K tomuto maso můžete podávat jakékoliv omáčky a přílohy. Výborně však chutná s Tzatziky, zeleninovým salátem a kroketami nebo s bagetkami s česnekovým máslem.