

Opilé krkovičky

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 2

- Hermadůr 1 ks
- Vepřová krkovice 2 plátek
- Rybízový džem 2 lžíce
- Tequila 4 dl
- Brambory nové 5 ks
- Sůl 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Grilování

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Ze všeho nejdříve rozklepeme plátky krkovičky na slabší plátky a zamotáme je do ruličky (každou zvlášť). Do vyšší sklenice nalijeme tequillu (tak do půlky obsahu) a dáme do skleničky ruličku krkovice. Krkovičku necháme takhle v tequille cca dvacet minut. Mezitím brambory nakrájíme na plátky a necháme uvařit tak do poloměka. Dáme rozehrát troubu na 125 stupňů.

Na pánvi rozpálíme olej a zprudka osmahneme krkovičku vyndanou ze skleniček (a okapanou). Opékáme tak 3 - 5 minut z každé strany. Pak slijeme olej a na pánev vlijeme tequillu a krkovičku flambujeme. Necháme spálit veškerý alkohol a dáme do zapékací misky. Pokud je trouba vyhřátá vydlabeme půlky hermaduru a naplníme je džemem. Džemem dolů připlácneme na maso a necháme zezhora grilovat tak 20 minut. Na pánvi mezitím opečeme bramborové dukátky.

Krkovička je nejlepší přesně ve chvíli, kdy okraje hermaduru povolí a rozpečou se na krkovičku.