

Pečená kmínová krkovička

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Plátky krkovičky bez kosti 4 ks
- Sůl a pepř 1 ks
- Kmín - hrubě drcený 2 lžíce
- Cibule 2 ks
- Voda na podlití 1 ks

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Plátky krkovice na stranách nařízneme, osolíme, jemně opepříme, z obou stran posypeme kmínem a položíme na pokrájenou cibuli do pekáčku. Podlijeme troškou vody, zakryjeme alobalem nebo poklicí a dáme péct do předehřáté trouby na 35 minut. Pak odklopíme, maso obrátíme a dopečeme doměkka a dozlatova, případně dle potřeby ještě podlijeme.

Podáváme s bramborovým či kynutým knedlíkem a špenátem nebo s čerstvým chlebem, hořčicí, cibulí a sklenicí chlazeného piva.