

Pečená krkovice na pivu

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- Plátky krkovičky bez kosti 1 kg
- Cibule 500 g
- Sůl 1 ks
- Pepř mletý 1 ks
- Česnek 1 ks
- Pivo - černé 1 sklenice

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Plátky masa omyjeme, vysušíme, prsty „naklepeme“ a okořeníme... Na pánvičce chvíli opečeme z každé strany a podlejeme pivem.

Maso dáme do pekáče, posypeme cibulí, můžeme přidat rajčatový protlak a dle potřeby taky ještě podlejeme pivem.

Pečeme cca 2 hodiny v předehřáté troubě na 200°C, nejlépe chutná s mačkanými brambory.