

Pečená krkovice v česnekové krustě

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- Vepřová krkovice 1 kg
- Sůl 1 ks
- Pepř mletý 1 ks
- Česnek 10 stroužek
- Bazalka 1 ks
- Voda 1 ks

Doba přípravy: 5 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Krkovici vložíme do zapékací misky, pekáčku s víkem či remosky. Osolíme, opepříme, ze všech stran pomazeme česnekem, zasypeme bazalkou, podlejeme trochou vody a dáme péct. Můžeme podložit nakrájenou cibulí. Pečeme minimálně hodinu, poté necháme chvíli odležet a vychladnout a naporcujeme.

Maso je téměř bez práce a výborné třeba ke špenátu, zelí nebo s dušenou zeleninou.