

Zapečená krkovička

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Vepřová krkovička s kostí 4 plátek
- Sůl - dle chuti 1 špetka
- Česnek 5 stroužek
- Máslo na vymazání 1 ks
- Velká cibule 1 ks
- Na marinádu: 1 ks
- Slunečnicový olej 2 lžíce
- Sójová omáčka 2 lžíce
- Ostrý kečup 6 lžíce
- Med 1 lžička
- Sladká paprika 1 lžička
- Pepř 1.2 lžička
- Štuchané brambory k podávání 1 kg

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Plátky krkovičky naklepejte na stranách nařízněte, aby se při pečení nekroutily, a z obou stran je důkladně osolte. Potřete česnekem a dejte do vymazaného pekáčku. Na maso nasypete drobně nakrájenou cibuli a vše zalijte marinádou smíchanou ze všech ingrediencí a navíc 50 ml vody. Přikryjte a dejte do trouby předehřáté na 180°C. Pečte hodinu. Podávejte se štuchanými brambory.

