

Tymiánová krkovice se smetanou

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- vepřová krkovice 3 plátek
- sýr 3 plátek
- anglická slanina 80 g
- bílé víno 100 ml
- **podle chuti**
- sůl 1 ks
- mletý černý pepř 1 ks
- **podle potřeby**
- olej 1 ks
- **zálivka**
- hořčice 1 lžíce
- kysaná smetana 1 kelímek
- tymián 1 lžička

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Zapékání

Země: Nizozemsko

Počet porcí: 1

Postup:

Krkovice omyjeme, osušíme, naklepeme a po okrajích nařízneme. Osolíme, opepříme a prudce opečeme na oleji.

Kysanou smetanu smícháme s hořčicí, tymiánem a pepřem. Troubu předehřejeme na 220°C.

Opečené maso vložíme do zapékací misky i s tukem, přilijeme víno a dáme do trouby částečně vysmahnout.

Na každou krkovicu položíme plátky anglické slaniny a plátek tvrdého sýra, přelijeme připravenou zálivkou a krátce zapečeme do změknutí masa.

Měkkou tymiánovou krkovicí se smetanou podáváme s brambory nebo hranolky.