

Zapečená krkovice se sýrem

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- smetana ke šlehání 1 kelímek
- krkovice bez kosti 4 plátek
- brambory 1 kg
- olivový olej na vymazání 2 lžíce
- eidam 30% 200 g
- **podle chuti**
- sůl 1 ks
- celý kmín 1 ks
- sušené oregano 1 ks
- bazalka 1 ks
- celý pepř čtyř barev 1 ks

Doba přípravy: 75 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Zapékání

Země: Řecko

Počet porcí: 4

Postup:

Plátky vepřové krkovice jemně naklepeme, osolíme a opepříme čerstvě namletým pepřem čtyř barev.

Maso dáme na plech s vyšším okrajem vymaštěný olivovým olejem, obložíme podélně nakrájenými čtvrtkami brambor, které osolíme a posypeme kmínem. Vložíme do trouby vyhřáté na 180 °C a pečeme 40 minut. Poté vyjmeme, zalijeme smetanou, zasypeme nahrubo nakrájeným sýrem, posypeme oreganem a bazalkou a dáme zapéci na dalších 20 minut.

Zapečenou krkovicí se sýrem rozdělíme na talíře a podáváme.