

Krkovička pečená v těstíčku

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

Porce: 6

- Vepřová krkovice 6 plátek
- Strouhanka 1 hrst
- Tymián 2 lžíce
- Hořčice dijonská 2 lžíce
- Petrželka nasekaná 2 lžíce
- Smetana 5 lžíce
- Česnek 6 stroužek
- Slanina 200 g
- Cibule 4 ks
- Vejce 3 ks

Doba přípravy: 130 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Maso omyjeme, osušíme, naklepeme. Osolíme a opepříme. Česnek oloupeme a utřeme. Potřeme jím krkovičku. Vejce smícháme se smetanou, hořčicí a bylinkami. Maso obalíme ve strouhance, pak ve vajíčkové směsi. Maso osmažíme na oleji.

Slaninu nakrájíme na kostky, cibuli oloupeme a také nakrájíme.

zapékací mísu vyložíme slaninou, cibulí. Poklademe krkovičku, opět slaninu a cibuli a krkovičku.

Končíme slaninou a cibulí.

Pečeme hodinu a půl na 200 stupňů.

