

Telecí krk pečený na šalvěji a česneku

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 6

- Telecí krk 1.2 kg
- Olivový olej na potřeni 1 ks
- Sůl, pepř - dle chuti 2 špetka
- Česnek, palice, přepůlená 1 ks
- Čerstvé oregáno 5 snítka
- Čerstvý rozmarýn 5 snítka
- Šalvěj 1 svazek
- Kuřecí vývar 250 ml
- Suché bílé víno 250 ml

Doba přípravy: 200 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Troubu předehřejte na 160°C. Na plotně zahřejte těžký, nejlépe litinový pekáč s pokličkou. Telecí krk ze všech stran osolte, opepřete a potřete olivovým olejem. Pak maso zprudka ze všech stran opečte v pekáčku, přidejte k němu česnek, oregano, rozmarýn, šalvěj, přilijte vývar, víno a 250 ml vody a přiveďte k varu. Přiklopené pečte minimálně 3 hodiny. Během pečení maso podlévejte a otáčejte. Podávejte nakrájené na plátky.