

# Krkovička na medu se šalotkami

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: **Bmilinka1991**



## Suroviny

**Porce:** 4

- Vepřová krkovička bez kosti 600 g
- Sladké bílé víno 5 dl
- Cibule šalotky 200 g
- Anglická slanina 150 g
- Dijonská hořčice 4 lžíce
- Med 3 lžíce
- Worcesterská omáčka 2 lžíce
- Olivový olej 2 lžíce
- Instantní jíška 1 lžíce
- Mletý pepř, sůl - dle chuti 2 špetka
- Zelená petrželka 1 hrst

**Doba přípravy:** 180 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Krkovici potřeme hořčicí smíchanou se solí a pepřem, vložíme do pekáčku, podlijeme troškou vína a pečeme 2 hodiny na 170°C. Během pečení maso podléváme horkou vodou, přeléváme výpekem a potíráme směsí medu a trošku vína. Vypečenou šťávu z masa pak slijeme do hrnce, zalijeme zbylým vínem a povaříme 15 minut. Vzniklou omáčku zahustíme instantní jíškou, dochutíme solí, pepřem, worcesterskou omáčkou a přecedíme. Na kostky nakrájenou slaninu orestujeme na oleji 5 minut dozlatova. Přidáme oloupané a podélně rozpuštěné šalotky a za občasného promíchání restujeme 15

minut. Pak vše zalijeme připravenou omáčkou a společně povaříme 5 minut. Krkovici nakrájíme na plátky, rozdělíme na talíře, doplníme připravenou omáčkou se šalotkami a ozdobíme nasekanou petrželkou.