

# Vepřová krkovice v majonézovém kabátě

Kategorie: [Maso](#)

Autor: afaltynkova



## Suroviny

**Porce:** 3

- Libové plátky krkovice 4 ks
- Cibule 2 ks
- Majonéza 1 ks
- Strouhané goudy 200 g
- Pepř, sůl, majoránka, mletý kmín 1 ks

**Doba přípravy:** 30 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 3

## Postup:

Plátky krkovice naklepeme, osolíme, posypeme pepřem, majoránkou a kmínem. Vložíme do kastrolu, zasypeme cibulí nakrájenou na tenká půlkolečka, potřeme cca 3 cm vrstvou majonézy a hustě posypeme strouhaným sýrem. Podlijeme troškou vody a kastrol přiklopíme poklicí. Vložíme do trouby vyhřáté na 190°C a pečeme. Maso je asi za hodinku měkké, potom odkryjeme poklici a necháme chvilku zezlátnout sýr. Podáváme s bramborami nebo bramborovou kaší a zeleninovým salátem.