Krkovička na šalvěji s dýní

Kategorie: Maso

Autor: Monyszek

Suroviny

- Krkovice 1.5 kg
- Anglická slanina 100 g
- Dijonská hořčice 2 lžíce
- Dýně hokkaido 1 ks
- Cibule 2 ks
- Sádlo 1 lžíce
- Šalvěj 1 svazek
- Sůl 1 lžička
- Pepř 1 lžička

Doba přípravy: 135 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Postup:

1. Troubu rozehřejeme na 150 °C. Maso osolíme, opepříme, potřeme ze všech stran hořčicí a poklademe polovinou šalvějových lístků. Krkovici obalíme slaninou a zpevníme provázkem, aby při pečení držela tvar.

2. Dýni rozkrojíme, lžící vydlabeme semínka a pokrájíme ji na drobnější kostičky. Cibuli nakrájíme na drobné klínky.

3. Na dno pekáčku dáme lžíci sádla a maso společně s cibulí na něm ze všech stran opečeme, poté vše podlijeme trochou vody. Pekáč vložíme do trouby a za občasného podlévání pečeme 1 hodinu.

Poté do pekáčku přidáme nakrájenou dýni a zbytek šalvějových lístků a bez pokličky dopékáme 30 minut. Podáváme s bramborovou kaší.