

Krkovice na pivu

Kategorie: [Maso](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 4

- Krkovice 4 plátek
- Slanina 12 plátek
- Pepř černý mletý 1 špetka
- Sůl 1 špetka
- Kmín 1 špetka
- Cibule menší - krájená na kolečka 4 ks
- Česnek - plátky 10 stroužek
- Pivo černé 500 ml

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Předehřejte troubu na 250 °C. Omyté maso osolte a opepřete. Do vymazaného pekáčku položte dva plátky krkovičky. Posypte je kmínem, na každý plátek dejte šest plátku slaniny, na slaninu polovinu cibule a česneku. Stejným způsobem poskládejte druhou vrstvu: krkovičku - slaninu - cibuli a česnek. Maso zalijte pivem, přiklopte a pečte asi hodinu a půl. Posledních pár minut už bez pokličky. Podávejte se smaženými bramborovými kroketami.

