

Chutná krkovička pro labužníky



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 1 dní 0h 20min , Čas vaření: 2h 0min

Celkový čas: 1 dní 2h 20min , Porce: 4

2245 kalorií , 12 g cukrů , 192 g tuků , 145 g bílkovin

Autor: Sonia005

Odkaz: <https://srecepty.cz/chutna-krkovicka-pro-labuzniky>

Příprava

Krkovičku omyjeme a osušíme. Vložíme na alobal do pekáčku a povrch nařízneme příčně. Zářezy uděláme hluboko, abychom je mohli později naplnit. Ingredience na marinádu smícháme v misce a maso jí potřeme, i v zářezech. Zabalíme do alobalu a necháme 24 hodin odležet v lednici. Občas můžeme potírat. Druhý den maso vyjmeme z lednice a do zářezů vložíme vždy plátek sýru se šunkou. Znovu zabalíme do alobalu a pečeme v troubě předehřáté na 200°C přibližně 2 hodiny. Posledních 20 minut alobal otevřeme a dopékáme. Sýr se krásně zapeče. Při podávání krájíme vždy v zářezu. Podávat můžeme s jakoukoliv přílohou, nejlepší je ale vařený brambor nebo bramborová kaše.



Tip k receptu

Jako náplň můžeme použít třeba žampiony, nebo cokoliv co máme rádi.

Ingredience

- ✓ 1 kg vepřové krkovičky
- ✓ Marináda: 2 lžíce citronové šťávy
- ✓ 2 lžíce bílého vína
- ✓ 3 lžíce hořčice
- ✓ 1 lžíce včelího medu
- ✓ 2 lžíce rostlinného oleje
- ✓ 1 lžička soli
- ✓ Náplň: 10 plátků eidamu
- ✓ 10 plátků šunky

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Něco extra, Labužník, Hlavní chod

