

Královská krkovička



Obtížnost:

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 2h 0min
Celkový čas: 2h 20min , Porce: 1

3203 kalorií , **12 g** cukrů , **274 g** tuků , **183 g** bílkovin

Autor: Ajaja

Odkaz: <https://srecepty.cz/kralovska-krkovička>

Příprava

Připravíme si marinádu smícháním 2 lžic citronové šťávy, 4 lžic bílého vína, 3 lžic dijonské hořčice, 1 lžice medu, 2 lžic oleje a soli. Krkovičku si nakrájíme asi na 1,5 cm silné plátky, ale tak, že nedokrojíme. Plátky krkovičky potřeme marinádou, zabalíme do alobalu a uložíme do ledničky minimálně do druhého dne. Druhý den si očistíme žampiony a také je nakrájíme na tenké plátky. Vyndáme krkovičku a mezi jednotlivé plátky vložíme vždy po plátku sýra, po plátku uzeného masa a po pár plátcích žampionů. Pokud nám zbyla marináda, potřeme s ní krkovičku, jinak ji potřeme olejem a zabalenou v alobalu pečeme při 200 stupních asi tak 1,5 - 2 hodiny. Posledních 15 minut dopékáme krkovičku odkrytou, aby získala pěknou kůrčičku.

Ingredience

- ✓ 1,5 kg vepřová krkovice
- ✓ 8-10 plátků tvrdého sýra
- ✓ 8-10 plátků uzeného masa
- ✓ 150 g žampionů
- ✓ 2 lžice oleje
- ✓ 2 lžice citronové šťávy
- ✓ 4 lžice bílého vína
- ✓ 3 lžice Dijonské hořčice
- ✓ 1 lžice včelího medu
- ✓ sůl

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod