

Krkovička na černém pivě



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 55min , Porce: 4

380 kalorií , **1 g** cukrů , **31 g** tuků , **6 g** bílkovin

Autor: Sonia005

Odkaz: <https://srecepty.cz/krkovicka-na-cernem-pive>

Příprava

Plátky krkovičky osolíme, opepříme. Necháme chvíli stranou, vymažeme si pekáček. Cibuli oloupeme a nakrájíme na kolečka, česnek oloupeme a nakrájíme na plátky. Anglickou slaninu nakrájíme na tenké plátky a vyložíme jimi pekáček. Polovinu cibule s česnekem rozvrstvíme na slaninu a na ně položíme plátky krkovičky. Zasypeme zbytkem cibule a česneku a zalijeme černým pivem. Pečeme při 180 °C asi 40 minut doměkka.

Ingredience

- ✓ 4 silnější plátky vepřové krkovice
- ✓ 4 cibule
- ✓ 7 stroužků česneku
- ✓ 100 g anglické slaniny nakrájené na plátky
- ✓ olej nebo sádlo na vymazání pekáčku
- ✓ sůl a pepř dle chuti
- ✓ 300 ml černého piva

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Maso, Jídlo na každý den, Labužník, Hlavní chod

