

# Medová krkovička se šalotkami dle Appetitu



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 3h 0min  
Celkový čas: 3h 10min , Porce: 4

2242 kalorií , 36 g cukrů , 160 g tuků , 129 g bílkovin

Autor: Ellis

Odkaz: <https://srecepty.cz/medova-krkovicka-se-salotkami-dle-apetitu>

## Příprava

Krkovičku necháme vcelku a omyjeme ji a osušíme. Vložíme do malého pekáčku. V hrníčku smícháme 2 lžíce medu a 6 lžíc piva a přidáme sůl. Pořádně zamícháme a touto směsí krkovičku přelijeme. Marinádu do masa pořádně vetřeme. Zbytek piva nalijeme okolo masa a vložíme do trouby rozehřáté na 150 °C. Pečeme asi 2-3 hodiny, dle typu trouby a co chvíli maso přeléváme výpekem s pivem. Přibližně hodinu před koncem potřeme maso zbytkem piva a přidáme okolo masa oloupané šalotky vcelku. Dopékáme a stále podléváme. Podáváme se šalotkami a šťouchanými brambory

## Ingredience

- ✓ 1 kg vepřové krkovice
- ✓ 300 g šalotky
- ✓ 2-4 lžíce medu
- ✓ 500 ml světlého piva
- ✓ 2 lžičky soli
- ✓ 1 lžička pepře barevného

## Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Maso, Jídlo na každý den, Hlavní chod



### Tip k receptu

Ideální je do omáčky z masa přidat lžící másla a nechat jen povolit. Omáčka je o moc chutnější.

