

Pečená krkovička na cibuli, slanině a černém pivu



Obtížnost: 

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 1h 30min
Celkový čas: 1h 40min , Porce: 4

0 kalorií , 0 g cukrů , 0 g tuků , 0 g bílkovin

Autor: Vera

Odkaz: <https://srecepty.cz/pecena-krkovicka-na-cibuli-slanine-a-cernem-pivu>

Příprava

Troubu přehřejeme na 200° C. Do uzavíratelné zapékací mísy dáme na dno plátky slaniny, na ni osolené a opepřené plátky krkovičky, které pokmínujeme a na to ještě na kolečka nakrájenou cibuli a na plátky nakrájený česnek. To pokryjeme opět slaninou, krkovičkou, pokmínujeme a vyložíme zase cibulí a česnekem. nahoru to ukončíme slaninou a zalijeme pivem. Dáme zakryté péci. Na konci pečení ještě přihodíme do šťávy šalotky, které se dají přikusovat k masu a pečeme odkryté, ať je slaninka křupavá. Jako přílohu jsem udělala domácí bramborové krokety.

Ingredience

- ✓ 4 plátky vepřové krkovičky
- ✓ 15 tenkých plátků anglické slaniny
- ✓ 2 červené cibule
- ✓ 5 šalotek (je možné i více)
- ✓ 1 česnek
- ✓ 500 ml černého piva
- ✓ kmín
- ✓ pepř
- ✓ sůl

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Klasika, Rodina, Hlavní chod



Tip k receptu

Bramborové krokety si uděláte tak, že z bramborového těsta (já jsem měla v prášku), uděláte těsto, do kterého nakrájíte pažitku a kadeřavou petržel. Vymodelujete malé kuličky a fritujete.



