

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 předehřejeme 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, nahoře 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.

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.

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

