Krkovička na cibuli

Obtížnost:

Čas přípravy: 40min , Čas vaření: 2h 30min
Celkový čas: 3h 10min , Porce: **6**

3193 kalorií , **0 g** cukrů , **273 g** tuků , **192 g** bílkovin

Autor: Maja

Odkaz: https://srecepty.cz/krkovicka-na-cibuli

Příprava

Krkovičku obalíme směsí koření na vepřovou pečeni a necháme 30 min. odležet. Mezitím si nakrájíme na větší kostičky cibuli a tou vyložíme dno hlubší zapékací misky. Potom na rozpálené pánvi zprudka opečeme maso z obou stran a pak jej vložíme do misky, pokapeme olejem a zalijeme vodou. Misku přiklopíme vrchním dílem a pečeme v předem vyhřáté troubě. Během pečení maso podléváme vypečenou šťávou a minimálně jednou ho otočíme. Cca 15 minut před koncem pečení sejmeme z misky vrchní část a maso dopečeme.

Ingredience

- 1,2 kg vepřového masa (krkovička)
- 4 lžičky koření na vepřovou pečeni
- 3 ks cibule
- 3 lžíce rostlinného oleje na pečení
- 1 sklenka vody

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Finančně nenáročné, Maso, Rodina, Hlavní chod

Tip k receptu

Před koncem pečení můžeme maso přímo v zapékací misce nařezat na plátky.