Pečená šťavnatá krkovice

Obtížnost:

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 1h 45min
Celkový čas: 2h 0min , Porce: **4**

2182 kalorií , **1 g** cukrů , **161 g** tuků , **132 g** bílkovin

Autor: Zuzana Mellenová

Odkaz: https://srecepty.cz/pecena-stavnata-krkovice

Příprava

Vepřové maso omyjeme, osušíme a nasolíme. Potřeme směsí pepře a drceného kmínu. Rozpustíme trochu sádla a maso zprudka opečeme ze všech stran. Vložíme do pekáčku, přelijeme sádlem z výpeku, přidáme celý kmín a pokryjeme cibulí nakrájenou na kolečka a nasekaným česnekem. Podlijeme bujónem nebo vodou. Pekáček utěsníme alobalem a pečeme takto cca 45 minut. Po té maso odkryjeme, podlijeme pivem a dopékáme troubě při mírné teplotě za častého polévání šťávou z výpeku. Když je maso měkké a má kůrčičku, vyjmeme ho a udržujeme v teple. Omáčku zcedíme, cibuli s česnekem propasírujeme nebo rozmixujeme. Chceme-li omáčku ještě hustější, můžeme do výpeku všlehat metlou mouku (případně mouku s trochou vody našlehat stranou a vlít takto), necháme probulat cca 2 minuty. Omáčku ještě dochutíme dle libosti pepřem, hořčicí nebo trochou tmavé, nejlépe rybízové marmelády.

Ingredience

- 1 kg vepřové krkovice
- 3 větší cibule
- 10 stroužků česneku
- 2 lžičky soli
- 2 lžičky mletého pepře
- 1 lžička kmínu
- 1/2 lžičky drceného kmínu
- 1 lžička hladké mouky
- 100 ml černého piva
- 1 lžíce sádla
- lžička plnotučné hořčice
- 200 ml bujónu

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Jídlo na každý den, Návštěva, Hlavní chod