



## Pomalou pečená krkovice

Ingredience

krkovice vcelku: **1 kg**  
cibule: **1 ks**  
rozmarýn - snítka: **1 ks**  
bobkový list: **3 ks**  
sůl  
pepř  
kmín  
sádlo

### STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Méně dietní, ale chutné

**Dno pekáče vymažeme sádlem, pokladem cibulí nakrájenou na širší kolečka, na cibuli položíme krkoviči osolenou a opepřenou ze všech stran, kterou můžeme svázat provázkem, aby při pečení držela tvar. Krkoviči posypeme kmínem, rozmarýnem, přidáme bobkový list, podlijeme trochou vody, přikryjeme a...**

## Pomalou pečená krkovice - recept

Dno pekáče vymažeme sádlem, pokladem cibulí nakrájenou na širší kolečka, na cibuli položíme krkoviči osolenou a opepřenou ze všech stran, kterou můžeme **svázat provázkem**, aby při pečení

držela tvar. Krkovici posypeme kmínem, rozmarýnem, přidáme bobkový list, podlijeme trochou vody, přikryjeme a pečeme **na 170 °C asi 4 hodiny**. Odkryjeme a dopečeme **asi 20 minut** dozlatova.

Maso nakrájíme na plátky, z výpeku odstraníme bobkový list, příp. větvičku rozmarýnu a maso vrátíme do výpeku, který můžeme předtím přepasírovat nebo rozvařenou cibuli rozmixovat.

**Pomalou pečená krkovice** se podává se zelím a knedlíkem, ale i s chlebem nebo bramborovými noky.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí