

KRKOVIČKA NA PIVU A MEDU

Tahle krkovička na pivu a medu se nejenže rozplývá v puse, ale má také výborný sosík, který rozhodně doporučuji podávat spolu s masem. Připravuji ji ráda ve chvíli, kdy nechci dlouze stát u plotny a čekám třeba větší počet strážníků u stolu. Vlastně jen nandám ingredience do pekáče a zbytek už za mě peče trouba.

Suroviny

- 1 kg vepřové krkovice
- sůl
- pepř
- kmín
- mletá paprika
- koření dle chuti (grilovací, na maso...)
- 3 cibule
- 3 stroužky česneku
- 10 dkg slaniny
- 3 vrchovaté lžice medu
- 300 ml světlého piva

Postup

Krkovičku nakrájíme na větší kostky. Maso přendáme do pekáčku, ve kterém jej budeme péct a osolíme, opepříme, přidáme kmín, sladkou papriku a koření dle chuti – já dávám grilovací. Koření dávám opravdu od oka, někdy míchám víc druhů, někdy dám jen papriku a například grilovací koření. Vše rukama promícháme do sebe. Přihodíme cibuli nakrájenou na větší kostky, nasekaný česnek, slaninu na kostičky, med a zalijeme pivem.

Pekáček přiklopíme a dáme péct do trouby na 170 °C asi 2 hodiny.

Poté pokličku sundáme, můžeme zvýšit stupně a necháme dopéct tak, aby se nám zredukoval sosík.

TIP: Na tomto receptu mám ráda, že je velmi variabilní, co se týče příloh. Může se jíst s knedlíkem, opečeným bramborem, bramborovou kaší nebo klidně jen s chlebem.

