

Zapečená vepřová krkovice se sýrem a smetanou

4 porce

SUROVINY

- 4 plátky krkovice bez kosti po 200 g
- sůl, čerstvě mletý pepř
- 150 g oloupané cibule
- 300 g sýra eidam 45%
- 70 g másla
- 3 lžičce sójové omáčky
- 1 zarovnaná lžička kari koření
- 1 zarovnaná lžička sladké papriky + na posypání
- 1 zarovnaná lžička strouhaného muškátového oříšku
- 100 g konzervovaných krájených žampionů
- 400 ml smetany, min. 31%

Můžeš použít 200 g eidamu 45% a 100 g uzeného eidamu.

POSTUP

Troubu rozehej na 170 °C.

Maso lehce naklepej a vydatně osol a opepři z obou stran. Cibuli nakrájej na kolečka silná 0,5 cm. Eidam nastrouhej nahrubo.

Pekáč vymaž máslem a zbylé máslo nakrájej na kostičky. Ty rozlož po dně pekáče. Na ně polož maso, pokapej ho

sójovou omáčkou a posypej kari kořením, sladkou paprikou a muškátovým oříškem.

Na maso rozlož žampiony, na ně cibuli a vše zasypej strouhaným sýrem. Zalij smetanou, lehce posypej sladkou paprikou a vlož do rozehráté trouby. Peč 1,5 hodiny. Podávej s dušenou rýží.



Prostě vás naučíme vařit...

www.prakul.cz