

Krkovička na kečupu

Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience::

1 kg krkovice

150 g anglické slaniny

150 g šunkového salámu

1 kečup

3-4 cibule

pálivá a sladká paprika

grilovací koření

pepř

sůl

máslo

Postup

Postup přípravy: Plátky krkovice naklepeme, mírně osolíme, posypeme grilovacím kořením a nakrájíme na menší kousky. Vezmeme přiměřeně velký pekáček, na dno dáme kousek másla a poklademe plátky krkovice. Další vrstvu tvoří anglická slanina a cibule nakrájená na kolečka. Navršené vrstvy zalijeme ochuceným kečupem (kečup, lžička sladké a pálivé papriky, pepř a různé koření dle chuti). Toto poklademe kolečky šunkového salámu a končíme masem. Pečeme asi hodinu, z toho první půlhodinku přiklopené. Tento recept patří u nás k těm nejoblíbenějším. Podáváme s rýží.