

Vepřová krkovice se šlehačkou

Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

dobře prorostlá vepřová krkovice

sůl

pepř

2 sladké smetany (šlehačky)

brambory

Postup

Plátky krkovice osolíme a opepříme. Syrové brambory oloupeme a nakrájíme na silnější hranolky, osolíme a dáme do pekáčku. Na brambory rozložíme připravenou krkovicí a vše zalijeme šlehačkou. Dáme péct do trouby, maso občas otočíme. Pečeme tak dlouho, dokud nejsou brambory i maso měkké. Poznámka autora: všechno můžeme zasypat nastrohaným sýrem, místo krkovice můžeme použít třeba kotlety, ale není to ono, jelikož krkovice pustí do brambor více šťávy a kotlety jsou potom moc vysušené.