Krkovice tří chutí

Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor: Konvalinková Vareni

Suroviny

3 lžíce sójová omáčka
1 ks citron
1,5 lžíce plnotučná hořčice
6 lžic olej
1 lžíce mletý kmín
4 plátky vepřová krkovice
podle chuti:
mletý pepř □
sůl

Postup

Troubu předehřejeme na 220°C.

Vepřovou krkovici omyjeme, osušíme, naklepeme, osolíme a opepříme. Z citronů vymačkáme šťávu.

Hořčici rozšleháme s olejem, mletým kmínem, sójovou omáčkou a dvěmi lžícemi citronové šťávy. Směsí maso potřeme a zakryté dáme do trouby.

Asi po 15 minutách pečení obrátíme, přelijeme výpekem a dopečeme doměkka.

Když je maso hotové, šťávu zaprášíme solamylem, zalijeme troškou vody a vymícháme chutný sos, kterým maso na talíři přelijeme.

Vhodnou přílohou ke krkovici tří chutí je rýže.