

Zapečená obrácená krkovice



Postup přípravy receptu

1. Plátky krkovice opláchneme, osušíme a naklepeme. Pak je osolíme, opepříme a vtlačíme do nich co nejvíce strouhanky z obou stran
2. Vajíčka rozšleháme, olej rozpálíme na pánvi
3. Troubu předehřejeme na 220°C. Krkovici obalenou ve strouhance namočíme důkladně v rozšlehaných vejcích a v oleji z obou stran dobře opečeme
4. Opečené plátky naskládáme do zapékačké misky a zalijeme směsí smíchané z kečupu, hořčice, masového vývaru a koření
5. Obrácenou krkovicí zapékáme 30 minut a ihned servírujeme s přílohou podle chuti.