

Krkovice na černém pivu a čabajce

Naprostu jednoduchý recept, (který zvládne i ušlechtilý líný muž, když mu zruší hospodu, kam na tu pochoutku léta chodil), navíc se zaručeně vynikajícím výsledkem.

Opláchnuté a osušené větší plátky krkovice nebo plecka (jde to ale i s kotletami) osolíme, opeříme, okmínujeme a položíme do pekáče těsně vedle sebe.



Maso, překryjeme plátky slaniny a čabajky a posypeme nakrájenou cibulí a česnekem.



Směs zalijeme **černým** pivem, pekáč přikryjeme a dáme péct do trouby, předehtáté asi 200 °C.

Pečeme přikryté, až se skoro vydusí pivo, ale aby zbylo jako sos a potom dopékáme asi 5 - 10 minut odkryté, aby se získala kůrčička podle libosti.



Podáváme třeba s bramborovou přílohou.

P.S. Dá se to snadno upéct například i remosce nebo podobných přístrojích.

© Petr Janásek, 2018