Vepřová krkovice se zeleninou a bramborami, upečená v remosce

https://varimesmarcelou.cz/veprove-maso/veprova-krkovice-se-zeleninou-a-bramborami-upecena-v-remosce.html

Koncem léta je všude k mání tolik zeleniny, až mi někdy oči přecházejí a nevím, co uvařit dřív. Dnes jsem připravila krkovici se zeleninou a bramborami v jednom hrnci. Kromě úspory špinavého nádobí a času to má ještě jednu výhodu, společným pečením jídlo chutná mnohem lépe.

Vždy se musím usmívat, když Jamie Oliver vaří rychlovky. Suroviny bere z předem připravených mističek a použité pánve jako o závod strká pod pultík. Nejzdlouhavější na vaření je samotná příprava a následná likvidace špinavého nádobí. Ale to všechny kuchařky a kuchaři vědí.

Na přípravu 4 porcí budeme potřebovat

- 4 plátky vepřové krkovice (celkem 600-800 g)
- 0,5 dl olivového oleje
- 1 čajovou lžičku (vrchem) mleté sladké papriky

Dále budeme potřebovat tuto zeleninu

- 1 větší cibuli
- 2 mrkve
- kousek kořenové petržele
- kousek kedlubny
- kousek celeru (bulvy)
- 4 středně velká rajčata
- 2 – 3 syrové brambory
- ½ červené tenkostěnné papriky
- kousek chilli papričky

Připravíme si ještě

- 2 polévkové lžíce olivového oleje na smažení cibule a zeleniny
- jehličky z jedné větvičky rozmarýnu
- 1 kávovou lžičku krystalového cukru
- Sůl
- mletý černý pepř
- 250 ml vývaru nebo vody
- 1 polévkovou lžíci hladké mouky + necelý 1 dl vody
- balzamikový ocet na dochucení (podle chuti 1-2 čajové lžičky)
- pánev na smažení
- remosku (lze péct i v troubě, ale tam musíme počítat s tím, že je odpar tekutin mnohem větší)

Postup přípravy Vepřové krkovice se zeleninou a

bramborami

Kuchyňsky připravené (oprané, osušené) plátky krkovice lehce naklepeme, osolíme a opepříme z obou stran.

Ve skleničce smícháme 0,5 dl olivového oleje s mletou paprikou. Olejovou směsí potřeme jednotlivé plátky krkovice z obou stran.

Plátky krkovičky potřené olejovou směsí necháme chvilku odpočívat.

Kořenovou zeleninu, cibuli i brambory oloupeme a oškrábeme. Jednu mrkev nakrájíme na kolečka, druhou mrkev a ostatní kořenovou zeleninu nastrouháme na hrubo. Papriku nakrájíme na drobné čtverečky, rajčata na osminky a brambory na tenčí plátky.

Do pánve nalijeme 2 polévkové lžíce olivového oleje. Než se pánev dostatečně rozehřeje, nakrájíme si cibuli na drobné kostičky a vhodíme je na pánev. Cibuli restujeme 5-7 minut.

Pak do pánve k cibulce přidáme nastrouhanou kořenovou zeleninu, lžičku krystalového cukru a nakrájenou papriku, včetně chilli papričky. Té přidáme tolik, kolik máme rádi. Lze ji i vynechat. Vše smažíme dalších 8 minut.

Já jsem použila kajenský (cayennský) pepř, tak jsem byla dost obezřetná a přidala jsem jen 2 mm lusku a 8 semínek. To je pro mne dávka „tak akorát“.

Připravíme si nádobu remosky. Z pánve tam stěrkou přemístíme veškerou osmaženou zeleninu i se zbytkem oleje. Okraje pánve otřeme a vrátíme ji na zdroj tepla a necháme dostatečně rozpálit.

Na pánvi opečeme z obou stran všechny čtyři plátky krkovice. Opečené maso položíme na osmaženou zeleninu do nádoby remosky.

Výpek z plátků krkovičky stěrkou setřeme z pánve do remosky.

Na maso rozložíme plátky syrových brambor a kousky rajčat. Posolíme a popepříme je. Jehličky rozmarýnu nasekáme a poházíme s nimi připravený pokrm. Podlijeme vývarem nebo vodou tak, aby byly brambory z části pod hladinou.

Budete-li péct krkovici se zeleninou v troubě, hlídejte si množství tekutiny v pokrmu, aby se nepřipálil. V remosce se to nestane, tam je odpar tekutiny mnohem menší.

Remosku přiklopíme a pečeme 40 minut. Po této době pokrm zkontrolujeme a zahustíme moukou, rozmíchanou ve studené vodě. Stačí necelé deci vody. Víko znovu přiklopíme (po dobu kontroly pokrmu víko nevypínáme) a dopékáme 20 minut.

Nyní remosku vypneme a necháme ji 10 minut přiklopenou stát. Pak pokrm ochutnáme a chutě doladíme balzamikovým octem a případně solí.

Podáváme bez přílohy, ale kdo chce, může na stůl přidat nakrájené pečivo.