

# Vepřové krkovice připravené na způsob steaků

<https://varimesmarcelou.cz/veprove-maso/veprove-krkovice-pripravene-na-zpusob-steaku.html>

Vepřová krkovice připravená na způsob steaků je velmi křehká a chutná. Záleží jen na vaší volbě, jak propečenou ji bude chtít. Pečení trvá jen pár minut a výsledek stojí za to.

## Na přípravu 2 porcí budeme potřebovat

- 2 ks krkovice bez kosti (každý o hmotnosti 200-250 g)
- 2 polévkové lžíce řepkového oleje na naložení
- 1 polévkovou lžící řepkového oleje do pánve
- 2 neoloupané rozdrcené stroužky česneku
- 1 větvičku [rozmarýnu](#)
- 2 větvičky tymiánu
- Plátek másla asi 1 cm silný
- Alobal na zabalení masa
- Sůl
- Pepř

## Postup přípravy vepřové krkovice na způsob steaků

Maso opláchneme a důkladně osušíme. Pak ho potřeme olejem z obou stran. Já jsem plátky masa ještě svázala provázkem.

Maso položíme na sebe do skleněné nebo porcelánové misky. Přikryjeme je talířem, zatížíme a dáme do ledničky. Necháme odležet 48 hodin.

### **Maso vyjmeme z ledničky minimálně 2 hodiny před samotnou přípravou.**

Oba kusy položíme vedle sebe, aby maso získalo pokojovou teplotu. Před vložením do pánve, oba kusy masa posolíme.

Pánev rozpálíme opravdu hodně. Z té mé se trochu zakouřilo. Pokud budete netrpěliví a maso položíte do pánve dříve, nebude pečené, ale dušené ve vlastní šťávě. A to přece nechceme. Pak přidáme polévkovou lžící oleje a opět chvíli počkáme, až se rozpálí i tuk.

Teprve pak vložíme maso do pánve, pěkně směrem od sebe, aby nás horký tuk nepocákal.

Nejdůležitější je s masem nehýbat, prostě ho necháme opékat 4-5 minut. Lze i méně, záleží jen na nás, jak propečené maso chceme mít. Já jsem smažila 4 minuty po každé straně.

### **S masem na pánvi zásadně nehýbáme.**

Když opečeme jednu stranu, maso obrátíme a opět s ním nehýbáme. Necháme ho péct.

Po otočení masa vložíme do pánve oba rozdrcené stroužky česneku, [rozmarýn](#) i tymián. Asi po 1 minutě přidáme plátek másla nakrájený na menší kusy.

Výpekem, který se spojil s máslem, neustále přeléváme povrch masa po celé 3 minuty. Zdroj tepla vypneme. Maso přemístíme na alobal a zabalíme. Necháme ho odpočívat přibližně 15 minut.

Maso servírujeme vcelku nebo nakrájené na menší hranolky. Kdo chce, může hotové steaky před podáváním ještě opepřit.

Jako přílohu mám nejraději [vídeňský bramborový salát](#), [zámecké štouchané brambory](#) nebo bramborové hranolky.