

# Krkovička Ládi Olaha

<https://varimesmarcelou.cz/krkovicka-ladi-olaha>

Kusy šťavnaté krkovičky s hranolky buřtíků, které se topí v lahodné omáčce, tak to je moje vzpomínka na léto v mém rodném Žďáru a na paní Olahovou, která byla vždy mimořádně upravená i učesaná a Láďa, tak ten neustále vyprávěl o jídle.

**Poznámka:** Pokrm lze připravit dvojím způsobem. Buď všechny suroviny vložíte do zapékací misky bez tepelné přípravy, a v troubě necháte zapéct nebo zvolíte postup jako já, s tepelnou přípravou. Bude Vás to stát více času, ale budete odměněni chutnějším pokrmem. Zkuste to vyzkoušet a sami pocítíte velký rozdíl.

## Na 4-6 porcí krkovičky budeme potřebovat

- 700 g [vepřové](#) krkovice nakrájené na plátky
- Sůl
- Nadcený pepř
- 2 kusy vepřových [špekáčků](#), oloupaných a nakrájených na hranolky
- 3 kusy větší [cibule](#) nakrájené na kolečka
- 100 ml [rajčatové passaty](#)
- 300 ml [loupaných rajčat naložených ve vlastní šťávě](#)
- 1 polévkovou lžící mleté sladké papriky
- 1 polévkovou lžící medu
- 2 stroužky česneku rozetřené se solí
- 1 polévkovou lžící lístků tymiánu a nasekaných jehliček [rozmarýnu](#)
- 1 čerstvou červenou papriku nakrájenou na proužky
- 1 přelomený bobkový list
- ½ l černého piva (Kozel)
- 1 polévkovou lžící [zeleninové bujonové pasty](#)
- [Chilli](#) každý dle své volby
- Zapékací misku

**Čas přípravy:** 30 minut

**Zapečení:** 40 minut na 200 °C zakryté + 30 minut na 180 °C odkryté

**Náročnost:** snadné

## Postup přípravy krkovičky Ládi Olaha

Každý plátek vepřové krkovice překrojíme na 3-4 přibližně stejně velké kusy. Maso vložíme do hrnce nebo mísy, posolíme ho a posypeme nadceným pepřem. Koření pečlivě vetřeme do masa.



Rozpálíme pánev a jednotlivé kusy masa opečeme. Opečené maso odložíme do připravené zapékačké misky. Do téže pánve vhodíme hranolky [špekáčků](#) a opečeme je až na barvu (lehký opal). Přidáme je k opečenému masu v zapékačce.



Do prázdné pánve vložíme kolečka [cibule](#), proužky červené papriky, [rozmarýn](#) a tymián. Smažíme a mícháme přibližně 8 minut. Nyní do pánve přidáme mletou papriku, česnek rozetřený se solí, [zeleninovou bujonovou pastu](#), bobkový list a med. Lze přidat i [chilli](#). Samozřejmě každý dle své chuti. Promícháme a asi 1 minutu zasmažíme.



Směsí z pánve přelijeme odložené maso se špekáčky, přidáme i [rajčatovou Passatu](#), [naložená rajčata ve vlastní šťávě](#) a černé pivo.



Zapékací miskou lehce zatřese, zakryje a vložíme do trouby vyhřáté na 200 °C a zapékáme 40 minut. Pak mísu odkryje, teplotu snížíme na 180 °C a pokrm dopékáme po dobu 30 minut. Během pečení několikrát pokrm promícháme.



Podáváme s čerstvým chlebem. Chuť omáčky a měkoučkého masa je přímo boží. Doma to milujeme. A hlavně víme, jak kvalitní jsme použili maso a kolik % masa špekáčky obsahovaly.

