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
- Nadrcený 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 lžíci mleté sladké papriky
- 1 polévkovou lžíci medu
- 2 stroužky česneku rozetřené se solí
- 1 polévkovou lžíci lístků tymiánu a nasekaných jehliček rozmarýnu
- 1 čerstvou červenou papriku nakrájenou na proužky
- 1 přelomený bobkový list
- ½ l černého piva (Kozel)
- 1 polévkovou lžíci 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 nadrceným pepřem. Koření pečlivě vetřeme do masa.



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



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 zatřeseme, zakryjeme a vložíme do trouby vyhřáté na 200 °C a zapékáme 40 minut. Pak mísu odkryjeme, 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.

