Pečená vepřová krkovička na šalvěji

Časová náročnost: 200 minut

Seznam přísad

1 a 1/2 kg	vepřová krkovice v celku
6 stroužků	česnek
2 ks	cibule
2 hrsti	šalvěj (nejlépe čerstvá)
	sůl
	pepř
2 lžíce	hladká mouka
1 litr	vývar nebo voda

Postup přípravy

Krkovičku na několika místech prošpikujeme. Do každé díry dáme kousek česneku a lístek šalvěje. Toto uděláme ze všech stran masa, ať chutě prostoupí celým kusem krkovičky. Maso dobře osolíme a opepříme a dáme do pekáčku společně s nakrájenou cibulí. Cibule + maso = nejlepší výpek. Podlijeme vývarem nebo vodou a vložíme přiklopené do trouby. Ta musí být rozpálená na 250 stupňů. Jakmile dáme maso péct, stáhněte teplotu na 180 stupňů a pečte zhruba 2 hodiny. Až maso bude měkké a bude se rozpadat, vyndáme ho z pekáčku a zabalíme do alobalu. Do výpeku v pekáčku dáme trochu mouky a rozmícháme. Pak přilijeme trochu vývaru nebo vody a doděláme perfektní omáčku.
Krkovičku na šalvěji nakrájíme a podáváme například s vařenými bramborami.

Náš tip: *Na tento recept se nejvíce hodí krkovička, kvůli prorostlému masu a tuku, který dělá chuť. Pokud ale máte doma třeba plecko nebo koleno, nebojte se ho také použít. Moc už se ale nehodí například pečeně, která při pečení bude vysychat.*