

Pomalou pečená krkovička s brusinkami

středně složitá příprava 110 min

Porcí 4 - 5

Cena 50 až 100 Kč

SUROVINY

1 kg	krkovice v celku
80 g	moučkového cukru
1 kávová lžička	sušeného tymiánu
1 kávová lžička	solí
100 g	sušených brusinek
2 polévkové lžíce	slunečnicového oleje
1 lžička	drceného pepře
	šťáva z půlky citrónu

POSTUP

krok 1

Brusinky si předem namočíme na tři hodiny do vody. Potom je svaříme v té samé vodě s cukrem a šťávou z citrónu.

krok 2

Maso osolíme, opepříme a na rozpáleném oleji ho opečeme z obou stran.

krok 3

Přendáme ho do pekáčku, posypeme tymiánem, podlijeme vodou a pečeme v rozpálené troubě na 180 °C 90 minut. Občas políváme výpekem.

krok 4

Na posledních deset minut pečení ho potřeme připravenou brusinkovou směsí.