Krkovička prešpikovaná koreňovou zeleninou a cesnakom pečená na rozmaríne

Potrebujeme

- - Na pečenú krkovičku potrebujeme: riadny kus bravčovej krkovičky
- - soľ, vegetu
- - 4 druhy korenia v mlynčeku
- - olej
- - biele víno
- - vetvičky rozmarínu
- - vývar
- - 2 mrkvy, 1 petržlen,
- - 4 strúčiky cesnaku
- - Na omáčku: 2 lyžice špaldovej hladkej múky
- - asi 750 ml mlieka
- - šľahačkovú smotanu
- - kôpor
- - kus masla
- - 2 črievka Karičky

Postup

Krkovičku si očistíme, zeleninu si našúpeme a nožom si mäso riadne prešpikujeme na oboch stranách mrkvou, petrzľenom a cesnakom, aby keď ju po upečení budeme krájať, aby sme mali všade tak pekne rozmiestnenú zeleninu. Takto celý kus mäsa nasolíme, riadne okoreníme, ovegetíme. Malý plech si dáme na oheň, pridáme asi 5 vetvičiek rozmarínu a mäso sprudka zo všetkých strán opečieme. Mäso na chvíľu vytiahneme, do výpeku pridáme deco vývaru, deco vína, mäso vložíme naspäť, zakryjeme alobalom a asi hodinu pečieme zakryté na 190 stupňov, samozrejme sledujeme, či je mäso už mäkké, ak je, odkryjeme ho a necháme zapiecť. Omáčku pripravíme:

Kus masla si dáme do hrnca, pridáme múku a spravíme zásmažku. Keď je múka opečená nalejeme mlieko, vytlačíme Karičku syr a riadne vymiešame metličkou, okoreníme, osolíme a ovegetujeme. Keď nám to začne vrieť, pridáme smotanu a nakrájaný kôpor, chvíľu povaríme a odstavíme. Podávame k plátkom mäsa s upichanými zemiakmi.

Tento recept nám posiela:	Michaela z Bojnej
náročnosť:	vysoká
čas:	75 minut
porcie:	7