Farmářská vepřová krkovice se šalotkou

Kategorie: Maso

Autor: wencek

Suroviny

Porce: 4

- vepřová krkovice 800 g
- olej 50 ml
- sůl 2 špetka
- pepř černý mletý 2 špetka
- šalotka 200 g
- chilli 20 g
- tymián 1 snítka

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Vepřovou krkovici očistěte a rozkrojte na 4 plátky. V misce si společně s olejem rozmíchejte koření a nechte chvíli odstát. Maso osolte a sůl důkladně vmasírujte do masa, které následně potřete směsí koření. Oloupejte šalotku, nadrobno ji pokrájejte. Do vakuového sáčku, nebo můžeme použít pečící sáček, vložte namarinované krkovice včetně marinády se snítkou tymiánu a šalotky. Po naplnění sáčku zavakuujte popřípadě pevně utěsněte pečící pytlík a vložte na pekáč do trouby rozehřáté na 80°C a pečte minimálně 120 minut.

Díky metodě sous-vide se v mase zachovávají nejen všechny důležité živiny, ale maso si zachová svou charakteristickou chuť a je skvěle provoněné kořením a šalotkou.

Sáček vyjměte z trouby, maso očištěte od marinády a zprudka rychle po obou stranách na pánvi opečte.

Šťávu propasírujte přes cedník.

Na talíři maso přelijte propasírovanou šťávou a podávajte například s bramborem.