

## Pečená krkovička

---

asi 1,5 až 2 kg krkovice vcelku  
5 cibulí  
3 stroužky česnek  
pepř, sůl, drcený kmín  
voda

Omytou krkovicí okořeníme pořádně ze všech stran a vložíme do pekáčku na vrstvu na měsíčky nakrájené cibule a rozmáčkнутé stroužky česneku, zastříkneme trochu vodou. Pečeme zakryté asi 2 h na 180 °C a pak odkryté do vytvoření kůrčičky.

Podáváme s brambory a špenátem nebo podle chuti.

Podobně lze připravit i kombinace vepřového plecka a bůčku pečená dohromady :-)

---

--- recepty od efči --- <http://www.hubatici.cz> ---