

Sous vide krkovice s barevným zelným salátem

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 25 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Vepřovou krkoviici i se šťávou vyndáme z obalu a dáme do pekáčku. Přidáme 1 dcl vody, přiklopíme víkem a dáme péct do trouby vyhřáté na 190 °C. Pečeme přibližně 40 minut a během pečení průběžně několikrát přelijeme šťávou ze dna pekáče. Ke konci můžeme odklopit víko a dopéct křupavou kůrku. Mezitím si připravíme křupavý barevný zelný salát. Cibuli nakrájíme na půlkolečka. Česnek rozmáčkáme a nasekáme nahrubo. Dáme společně opékat do velké pánve, na rozeřtý olivový olej. Poté přidáme všechny druhy zelí nakrájené na proužky. Ochutíme solí, pepřem, vinným octem a medem. Společně opékáme 10 minut. Zelí by mělo zůstat křupavé. Doladíme chuť a podáváme s plátky pečené krkovice.

Ingredience

- **Cibule volná** - 80 g
- **Zelí bílé** - 200 g
- **Česnek** - 4 g
- **Jedlá sůl** - 3 g
- **Olivový olej** - 40 g
- **Ocet Balsamico** - 40 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 2 g
- **Včelí med luční 250 g** - 15 g
- **Zelí červené** - 200 g
- **Vepřová krkovice Sous - vide 700 g** - 700 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

