

MARINOVANÁ KRKOVICE

olej
cibule
krkovice
zakysaná smetana
kari
grilovací koření
paprika sladká
hořčice plnotučná
sůl
pepř

Marináda:

Do mísy dáme zakysanou smetanu, kari, grilovací koření, sladkou papriku, hořčici, sůl, pepř.

Krkovici nakrájíme na plátky, naklepeme, osolíme, opepříme a vložíme do připravené marinády.

Dáme olej do zapékací mísy, přidáme cibuli nakrájenou na plátky a vyskládáme naloženou krkovicí.

Pečeme v předehřáté troubě na 180st. asi 30min.

Podáváme s americkými brambory.

Dobrou chuť :-)