Vepřové krkovice připravené na způsob steaků

https://www.varimesmarcelou.cz/veprove-maso/veprove-krkovice-pripravene-na-zpusob-steaku.html

Vepřová krkovice připravená na způsob steaků je velmi křehká a chutná. Záleží jen na vaší volbě, jak propečenou ji bude chtít. Pečení trvá jen pár minut a výsledek stojí za to.

Na přípravu 2 porcí budeme potřebovat

- 2 ks krkovice bez kosti (každý o hmotnosti 200-250 g)
- 2 polévkové lžíce řepkového oleje na naložení
- 1 polévkovou lžíci řepkového oleje do pánve
- 2 neoloupané rozdrcené stroužky česneku
- 1 větvičku rozmarýnu
- 2 větvičky tymiánu
- Plátek másla asi 1 cm silný
- Alobal na zabalení masa
- Sůl
- Pepř

Postup přípravy vepřové krkovice na způsob steaků

Maso opláchneme a důkladně osušíme. Pak ho potřeme olejem z obou stran. Já jsem plátky masa ještě svázala provázkem.

Maso položíme na sebe do skleněné nebo porcelánové misky. Přikryjeme je talířem, zatížíme a dáme do ledničky. Necháme odležet 48 hodin.

Maso vyjmeme z ledničky minimálně 2 hodiny před samotnou přípravou.

Oba kusy položíme vedle sebe, aby maso získalo pokojovou teplotu. Před vložením do pánve, oba kusy masa posolíme.

Pánev rozpálíme opravdu hodně. Z té mé se trochu zakouřilo. Pokud budete netrpěliví a maso položíte do pánve dříve, nebude pečené, ale dušené ve vlastní šťávě. A to přece nechceme. Pak přidáme polévkovou lžíci oleje a opět chvilku počkáme, až se rozpálí i tuk.

Teprve pak vložíme maso do pánve, pěkně směrem od sebe, aby nás horký tuk nepocákal.

Nejdůležitější je s masem nehýbat, prostě ho necháme opékat 4-5 minut. Lze i méně, záleží jen na nás, jak propečené maso chceme mít. Já jsem smažila 4 minuty po každé straně.

S masem na pánvi zásadně nehýbáme.

Když opečeme jednu stranu, maso obrátíme a opět s ním nehýbáme. Necháme ho péct.

Po otočení masa vložíme do pánve oba rozdrcené stroužky česneku, rozmarýn i tyminán. Asi po 1 minutě přidáme plátek másla nakrájený na menší kusy.

Výpekem, který se spojil s máslem, neustále přeléváme povrch masa po celé 3 minuty. Zdroj tepla vypneme. Maso přemístíme na alobal a zabalíme. Necháme ho odpočívat přibližně 15 minut.

Maso servírujeme vcelku nebo nakrájené na menší hranolky. Kdo chce, může hotové steaky před podáváním ještě opepřit.

Jako přílohu mám nejraději vídeňský bramborový salát, zámecké šťouchané brambory nebo bramborové hranolky.