Pečená krkovička

Rozšířený průvodce · přesně 3 strany



Proč zůstává šťavnatá

Krkovička má tukové mramorování a pojivovou tkáň. Zakryté pečení chrání povrch před vysušením, závěrečné odkrytí vytvoří kůrku a odpočinek udrží více šťávy uvnitř plátků.

Suroviny a jejich role

Surovina	Množství	Úloha
Vepřová krkovička vcelku	1,2–1,5 kg	Mramorování chrání maso před vysušením.
Cibule a česnek	2 cibule, 5–7 stroužků	Základ výpeku a omáčky.
Tuk a tekutina	2 lžíce tuku, 150–250 ml vody nebo vývaru	Brání připálení dna a nese chuť.
Koření	Sůl, pepř, směs na krkovičku	Dávku upravte podle obsahu soli ve směsi.
Volitelné dochucení	Hořčice, kmín nebo tenká glazura	Přidávejte tak, aby nepřekrylo maso.

Teplota místo hádání

Cíl	Vnitřní teplota	Výsledek
Bezpečné minimum pro celý kus	63 °C + nejméně 3 minuty odpočinku	Bezpečnost ověřujte teploměrem v nejsilnější části.
Šťavnaté plátky	Přibližně 65–70 °C	Pevné, šťavnaté plátky; před krájením nechte odpočinout.
Měkké až trhané maso	Přibližně 88–92 °C	Kolagen změkne, pečení je delší a vyžaduje dostatek tekutiny.

Jak měřit

- Teploměr vpíchněte do nejsilnější části masa.
- Nedotýkejte se dna pekáče a neměřte ve velké tukové kapse.
- Měřte na více místech, pokud má kus nepravidelný tvar.

Postup krok za krokem



1. Maso vyjměte z obalu, osušte a připravte pekáč s poklicí nebo pevné zakrytí.
2. Složení kořenicí směsi zkontrolujte kvůli soli; maso osolte jen tolik, kolik směs vyžaduje.
3. Koření vetřete ze všech stran, případně přidejte tenkou vrstvu hořčice.
4. Na dno pekáče rozložte cibuli a česnek, přidejte tuk a část vody nebo vývaru.
5. Maso položte na cibuli a pečte zakryté při 170 °C; orientujte se podle teploty uvnitř, ne pouze podle času.
6. Průběžně kontrolujte tekutinu na dně a podle potřeby podlijte malým množstvím horké vody.
7. Na závěr odkryjte, přelévejte výpekem a případnou sladkou glazuru naneste jen v tenké vrstvě.
8. Teplotu změřte mimo kost a velké tukové kapsy; maso nechte před krájením 10–15 minut odpočinout.

Orientační časový plán

Fáze	Orientačně	Kontrola
Příprava	15–20 minut	Maso suché, koření rovnoměrně vetřené.
Zakryté pečení	90–120 minut	Tekutina na dně a postupný růst vnitřní teploty.
Odkrytí a kůrka	20–40 minut	Barva povrchu; sladkou glazuru přidat až v závěru.
Odpočinek	10–15 minut	Volně zakrýt a až potom krájet.

Klasická a asijská varianta

Varianta	Dochucení	Dokončení
Klasická	Směs na krkovičku, pepř, česnek, případně kmín.	Přelévat výpekem a dopéct do kůrky.
Sójovo-hoisinová	Světlá sójová omáčka, hoisin, trochu vody a česnek.	Tenkou glazuru nanést až v posledních 10–15 minutách.
Pikantní	Základní glazura a malé množství srirachy.	Pálivost dávkovat po kapkách a hlídat cukr.

Přílohy

• Klasicky: brambory, zelí, okurka nebo křen.

• Lehce: křupavý salát a pečená cibule z pekáče.

• Asijsky: jasmínová rýže, svěží zelenina a malé množství koriandrového chutney.

Opravy, skladování a produkty



Rychlá diagnostika

Problém	Příčina	Náprava
Maso je suché	Peklo se příliš dlouho odkryté nebo bez kontroly teploty.	Příště zakryjte hlavní část pečení a použijte vpichový teploměr.
Povrch je bledý	Maso zůstalo po celou dobu zakryté.	Na konci odkryjte, přelijte výpekem a krátce dopečte.
Glazura hořkne	Obsahuje cukr a byla nanesena příliš brzy.	Glazujte až v závěru a povrch často kontrolujte.
Výpek je přesolený	Směs i sójová omáčka přidaly sůl.	Řeďte neslaným vývarem nebo vodou; další slané složky vynechte.
Plátky ztrácejí šťávu	Maso se krájelo hned po vytažení.	Nechte je volně zakryté odpočívat 10–15 minut.

Pět přímých odkazů

Drana Krkovička 30 g

https://www.tasteofasia.cz/p/drana-krkovicka-30-g

Flying Goose Hoisin omáčka 200 ml

https://www.tasteofasia.cz/p/hoisin-omacka-flying-goose-200-ml

Dek Som Boon Sojová omáčka světlá 300 ml

https://www.tasteofasia.cz/p/sojova-omacka-healthy-boy-svetla-300-ml

Oh Aik Guan Sezamový olej 150 ml

https://www.tasteofasia.cz/p/sezamovy-olej-150-ml

Ashoka Chutney Koriandrové 250 g

https://www.tasteofasia.cz/p/ashoka-chutney-koriandrove-250-g

Uchování a ohřev

• Zbytky rychle zchlaďte a uložte do uzavřené nádoby s trochou výpeku.

• Ohřívejte zakryté s trochou šťávy, aby se plátky nevysušily.

• Glazované maso při ohřevu hlídejte, protože cukr na povrchu tmavne rychle.

Praktické pravidlo

Když si musíte vybrat mezi časem a teploměrem, věřte teploměru. Čas pečení je pouze orientační.