Pečená krkovička

Rychlý tahák · přesně 2 strany



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 rozhoduje

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.

Bezpečnost

U celého kusu vepřového masa je bezpečné minimum 63 °C a nejméně 3 minuty odpočinku. Pro měkčí strukturu se krkovička běžně peče na vyšší vnitřní teplotu.

Osm kroků ke šťavnatému masu



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.

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.	Ředťe 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.