

Krenfleisch

Kategorie: [Maso](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 4

- Vepřová krkovice 1 kg
- Ocet 250 ml
- Křen 1 lžíce
- Sůl 1 špetka
- Kmín 1 špetka

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Vepřovou krkovice očistíme, omyjeme a osušíme. Potom jej osolíme a posypeme kmínem. Ocet v poměru jedna ku jedné naředíme vodou. Maso jím v kastrolu podlijeme a necháme pod pokličkou asi hodinu vařit, dokud nezměkne. Uvařené maso podáváme s čerstvě nastrouhaným křenem a krajícem chleba.