

Vepřová krkovice s čabajskou omáčkou

Kategorie: [Maso](#)

Autor: adminrecepty



Suroviny

Porce: 4

- Cibule 2 ks
- Sádlo 1 lžíce
- Vepřová krkovice 700 g
- Uzená sladká paprika mletá 3 lžička
- Hladká mouka 3 lžíce
- Sůl 2 špetka
- Čabajská klobása měkčí 1 ks
- Rajský protlak 1 plechovka
- Peprň černý mletý 1 špetka
- Tmavá jíška 1 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Vepřovou krkovicí nakrájíme na menší plátky, osolíme, opepříme, posypeme uzenou mletou sladkou paprikou a lehce obalíme v hladké mouce.

Měkčí čabajskou klobásu oloupeme a na hrubším struhadle nastrouháme nebo můžeme použít mlýnek na maso.

Rozpálíme hrnec se sádlem a plátky krkovičky zprudka na sádle osmažíme ze všech stran. Plátky vyjmeme, vložíme na talíř a do sádla vsypeme nadrobno pokrájené cibule a osmažíme do světlehnědé barvy. Když vidíme, že má cibule tendenci se připalovat, tak ji podlejeme trochou vody a necháme vyvařit a tento postup opakujeme až má cibule námi požadovanou barvu.

Přidáme nastrouhanou klobásu a necháme ji lehce pustit šťávu, zaprášíme lžičkou uzené sladké papriky, promícháme. Poté přidáme rajský protlak a opět vše promícháme. Vložíme osmažené maso i s výpekem, podlijeme vodou, aby bylo maso ponořené a pod pokličkou dusíme do změknutí. Dle chuti osolíme, opepříme a zahustíme tmavou jíškou, kterou jsme si mezitím na pánvi připravili z mouky a másla.

Můžeme podávat s rýží, knedlíkem, těstovinami nebo pečivem.

Poznámka:

Čabajskou klobásu použijte dle Vaší chuti (ostrou, jemnou, ..)