

Krakonošova krkovice

Kategorie: [Maso](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 4

- Vepřová krkovice 500 g
- Cibule 2 ks
- Česnek 3 stroužek
- Hořčice plnotučná 3 lžíce
- Sójová omáčka 3 lžíce
- Sladká paprika mletá 1 lžička
- Žampiony 300 g
- Pórek 1 ks
- Olej 2 lžíce
- Sůl 1 špetka
- Kmín mletý 1 špetka

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Restování

Zařazení: Večeře

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Krkovičku nakrájíme na malé kousky, smícháme je s nakrájenou cibulí, česnekem, hořčicí, sójovou omáčkou a paprikou a necháme 30 minut odležet.

Žampiony nakrájíme na plátky a osmahneme je na oleji. Dochutíme solí a kmínem, přidáme maso a restujeme, dokud není měkké. Nakonec přidáme na kolečka nakrájený pórek. Podáváme s rýží.