

Krkovička po kansasku III.

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 6

- Olivový olej 1 lžíce
- Cibule, nasekaná nadrobno 1 ks
- Česnek, utřený nožem 2 stroužek
- Jablečný džus 180 ml
- Rajčatové pyré 80 ml
- Jablečný ocet 60 ml
- Třtinový cukr 3 lžíce
- Med 2 lžíce
- Sladká paprika 1 lžíce
- Strouhaný křen 1 lžíce
- Worcesterská omáčka 1 lžíce
- Sůl 1 lžička
- Mletý pepř 1.2 lžička
- Prorostlá krkovička 8 plátek

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

V pánvi s vyšším okrajem rozpalte olej a pak na něm doměkka opečte cibuli a česnek. Vmíchejte jablečný džus, rajčatové pyré, ocet, cukr, med, papriku, křen, worcesterskou omáčku, sůl a pepř a přiveďte k varu. Snižte plamen a za občasného míchání vařte 1/2 hodiny. omáčka krásně zhoustne.

Krkovičku lehce naklepejte, z obou stran osolte a na hodinu naložte do olivového oleje. Na grilu nechte krkovičku zatáhnout a pak ji potírejte omáčkou a propečte.