

Vepřová krkovice s volským okem

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- vepřová krkovice 600 g
- nakládaný zelený chřest 150 g
- vejce 4 g

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Restování

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Plátky krkovice naklepeme, opeříme a pomažeme hořčicí, na okrajích nařezeme, aby se při pečení maso nezkroutilo, nakonec lehce poprášíme moukou
2. Opékáme z každé strany 3-5 minut podle tloušťky plátků, opečené maso dáme stranou
3. Na rozpálený olej rozklepneme vejce, usmažíme volská oka, ochutíme červenou paprikou, pepřem a solí
4. Volská oka přendáme na plátky krkovice, ozdobíme zeleným chřestem
5. Krkovice servírujeme s hranolky, brambory a nějakou zeleninovou přílohou.