

Pikantní vepřová krkovice

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- vepřová krkovice 500 g
- niva 100 g
- pasta harisa 1 ks
- sůl 2 špetka
- pepř 2 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Krkovici nakrájíme na plátky, na okraji nařežeme, naklepeme, potřeme pastou Harisa, opepříme, pokapeme olejem a necháme 2 hodiny uležet
2. Na rozpáleném oleji opečeme plátky masa z obou stran, před koncem každý posype strouhanou nivou, necháme sýr rozpustit krkovice
3. Podáváme s vařeným bramborem, které můžeme přelít tzaziki.