

Vepřová krkovička s kapustou na víně

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- vepřová krkovička 500 g
- kapusta 500 g
- brambory 140 g
- cibule 140 g
- sádlo 80 g
- máslo 25 g
- česnek 4 stroužek
- voda 1 dl

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Vepřovou krkovičku vykostíme, osolíme, potřeme drceným kmínem a rozetřeným česnekem
2. Maso položíme do sádlem vymaštěného pekáče, podlijeme vodou a pečeme v horké troubě (180 °C) do měkka (asi 45 minut) za občasného přelévání a podlévání výpekem
3. Poté maso nakrájíme na plátky
4. Čerstvou kapustu si nakrájíme na nudličky, spaříme ji vařící vodou a zcedíme

5. Na másle osmahneme na drobno nakrájenou cibulku, přidáme spařenou kapustu a podlijeme bílým vínem
6. Vše osolíme, opepříme a dusíme do poloměkka
7. Do kapusty dáme syrovou, na nastrouhanou bramboru a za stálého míchání kapustu dovaříme do měkka
8. Při podávání poléváme výpekem z masa.

Doporučení:

- Podáváme nejlépe s knedlíkem.

Poznámka:

voda nebo vývar na podlévání

množství kmínu, soli a pepře je minimální, dle chuti přidáme