

Pikantní krkovička s tomatovou omáčkou

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- koření na steak 2 špetka
- olej na smažení 1 lžíce
- cibule 2 ks
- vepřová krkovička 4 plátek
- česnek 4 stroužek
- pikantní tomatová omáčka 4 lžíce
- olivový olej 1 lžíce
- smetana 1 kelímek

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Očistíme si maso, opláchneme a nakrájíme na plátky. Krkovičku lehce rozklepeme a posypeme kořením na steak. Potřeme je pikantní tomatovou omáčkou a pokapeme olivovým olejem. Necháme v míse uležet.

Česnek a cibuli oloupeme. Česnek prolisujeme a cibuli nakrájíme na kolečka.

V široké hluboké pánvi si rozehřejeme lžíci oleje, na který pak vložíme připravené maso. Zprudka opečeme z jedné strany. Před otočením ještě neopečenou stranu posypeme hladkou moukou.

Po otočení na každý plátek potřeme prolisovaným česnekem. Maso zasypeme proužky cibule a pečeme pod pokličkou asi 15 minut. Můžeme lehce podlít smetanou.

Pikantní krkovička s tomatovou omáčkou podáváme s vařenou rýží a zeleninovou oblohou.