

Mexická vepřová krkovice

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- jarní cibulka 3 ks
- červen fazole 1 plechovka
- vepřová krkovice 400 g
- olej 3 lžíce
- Knorr Inspirace Chilli Con Carne 1 balíček
- Knorr Marináda Steak 2 balíček
- voda 4 dl
- červená pálivá paprika 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Restování

Země: Mexiko

Počet porcí: 4

Postup:

Cibulku očistíme a nakrájíme na kroužky. Z konzervy s fazolemi odlijeme šťávu.

Do masa vetřeme směs koření a na oleji pečeme z obou stran. Hotové maso vyndáme z pánve a držíme dále v teple.

Na zbylém oleji orestujeme cibulku a zalijeme směsí Knorr Inspirace Chilli Con Carne rozmíchanou ve 4 dl vody. Přidáme fazole a důkladně promícháme.

Za občasného míchání dusíme asi 10 minut na mírném ohni.

Hotovou směsí zalijeme krkovicí. Dle chuti okořeníme pokrájenou pálivou paprikou. Podáváme s čerstvou bagetou.