

Ďábelská Krkovice

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- vepřová krkovice bez kosti 4 plátek
- cibule 1 ks
- sladká paprika 1 lžička
- olej 2 lžíce
- sůl 1 špetka
- pepř černý drcený 1 špetka
- ďábelské koření 1 lžička

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Maso naklepeme, osolíme, opepříme, podle chuti dáme ďábelské koření a zlehka posypeme sladkou paprikou.

Takto připravené maso dáme na rozpálený olej, lehce opečeme z obou stran a zasypeme cibulí nakrájenou na půlkolečka. Malinko podlejeme vodou a dusíme pod pokličkou, až je maso měkké.

Vyndáme plátky masa a vzniklou šťávu zahustíme moukou smíchanou s vodou. Vratíme maso a necháme asi 2 minuty prohřát. Podáváme s hranolkami či kroketami.